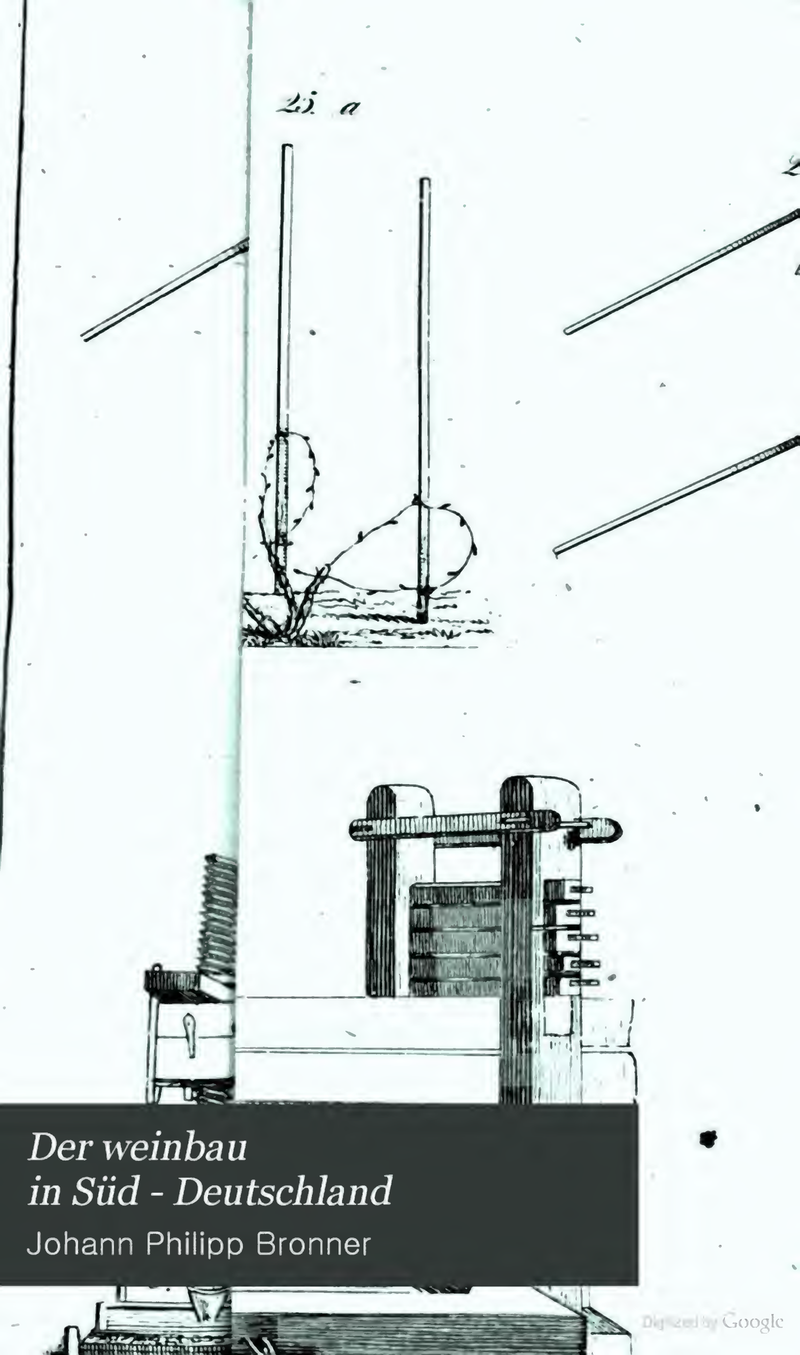


Der weinbau in Süd - Deutschland

Johann Philipp Bronner



Der

Weinbau

in

Süd-Deutschland,

vollständig dargestellt

von

Joh. Ph. Bronner,

Großherzogl. Bad. Oekonomierath, Apotheker und Weinguts-Besitzer in Wiesloch, des badischen landwirthschaftlichen Vereins, der würtembergischen Weinbau-Verbesserungs-Gesellschaft rc. Mitglied.

4

Viertes Heft.

(Der Weinbau im Königreich Würtemberg, erste Abtheilung.)

Mit 5 lithographirten Tafeln.

Heidelberg,
in der Universitätsbuchhandlung von C. F. Winter.
1837.



Vorwort.

Indem ich hiermit dem Publikum eine Schilderung des würtembergischen Weinbaues übergebe, muß ich die Bemerkung vorausschicken, daß ich dieses Land in den Jahren **1833** und **1834** zum letztenmal bereiste. Da sich nun in Würtemberg, wie fast überall, in der neuesten Zeit ein großer Aufschwung in diesem Zweige der Landwirthschaft zeigt, so mag wohl der Fall statt finden, daß Manches seitdem bereits anders geworden ist, als ich es hier schilderte. Dies wird jedoch nur bei Einzelnheiten eingetreten seyn; dem Bilde des Ganzen wird, wie ich hoffen darf, der Charakter der Wahrheit nicht abgesprochen werden.

Die Reisen, welche ich Behufs der Ausarbeitung meines Buches unternahm, machte ich stets zu Fuße, und nahm mir bei Besichtigung jedes Weinorts, welchen ich besuchte, einen verständigen Weinbergsmann als Führer mit, dadurch kam ich mit einer großen Anzahl Sachverständiger in Berührung, durch welche ich in den Stand gesetzt wur-

de, das Lobenswerthe wie das Tadelnswerthe thatsächlich kennen zu lernen und darzustellen.

Wenn eine Schrift, wie ich sie hier bezwecke, nicht nutzlos seyn sollte, so durfte ich weder das Lobenswerthe hervorzuheben, noch das Tadel verdienende zu bezeichnen unterlassen; wem ich durch meinen Tadel etwa zu nahe treten sollte, den bitte ich die Versicherung entgegen zu nehmen, daß mein Tadel nicht der Person, sondern gewiß nur der Sache gelten soll, deren Verbesserung der Zweck meiner Bemühungen ist.

Die Schilderung des würtembergischen Weinbaues wird zwei Hefte umfassen, wovon das erste die Schilderung der wirklich bestehenden Weinbauverhältnisse des Nekkarthals, des Weinsberger Thals und des Remsthales enthält, wobei einige Punkte, wie Mosbach, Wimpfen und Heinsheim, eingeschaltet sind, die zwar zum Neckarthale, aber nicht zu Würtemberg gehören, (dagegen werden die Gegenden des Taubergrundes und Bodensees in andern Heften ihre Stelle finden, indem ich keine politischen Gränzen, sondern nur den Charakter des Weinbaues einer Gegend als maßgebend für meine Gränzlinien betrachte.) Das nächste Heft wird die Alpgegend, die Gegend von Tübingen, das Enzthal, den Stromberg, das Zabergau und den Heuchelberg enthalten.

Es giebt freilich in Würtemberg noch manche Weinorte, die ich nicht berührt habe; allein dieß wäre wirklich zu umständlich und ermüdend geworden, da ich ja nur eine allgemeine Schilderung der Weinbauverhältnisse bezweckte,

wozu mir nur die Hauptgegenden als die besten Anhaltpunkte dienten.

Den Schluß des zweiten Heftes wird Folgendes bilden:

erstens: eine vergleichende Zusammenstellung sämmtlicher Weinbauverhältnisse Würtembergs;

zweitens: eine Kritik sämmtlicher Weinbauverhältnisse des Landes, worin die klimatischen Verhältnisse, die Bodenverhältnisse, die ersten Anlagen, die Erziehung, die Sommerbehandlung, die Traubenlese, die Keltereinrichtung, die Kellerwirthschaft und die Geschäftsverhältnisse der Weingärtner geschildert werden;

drittens: Darstellung der Leistungen des Weinbauvereines und der Weinbauverbesserungs-Gesellschaft, von ihrem Entstehen bis zu jetziger Zeit;

viertens: eine vergleichende Zusammenstellung des Ertrages sämmtlicher Weinberge des Landes;

fünftens: Höhenbestimmungen mehrerer Weinbaugegenden des Landes;

sechstens: ein Verzeichniß der Morgenzahl aller Weinberge Würtembergs.

Das Ganze wird mit einem Register über sämmtliche Weinorte geschlossen werden.

So hoffe ich, dem Publikum, das sich für Weinbau interessirt, ein ziemlich vollständiges Bild sämmtlicher Weinbauverhältnisse in Würtemberg geben zu können, das zwar für manchen Lokalkundigen auch manches zu wünschen übrig lassen wird, gleich allen irdischen Dingen, das aber wegen

Beschränkung des Raumes nicht umständlicher ausgeführt werden konnte.

Wenn gleich diese beiden Hefte nur Glieder des größern Werkes sind, das den ganzen süddeutschen Weinbau umfaßt, so ist doch deren Abfassung so gestellt, daß sie zusammen ein für sich geschlossenes ganzes Buch bilden, das demjenigen genügen wird, der sich blos für Würtemberg interessirt.

Möge es nur auch denen zu Nutz und Frommen dienen, denen das Glück gegeben ist, dies schöne Land ihr Vaterland nennen zu dürfen.

Wiesloch, den 24. Juli 1836.

Bronner.

Das Neckarthal.

§. 1. Der Neckar, so weit er mit dem Weinbau in Beziehung steht, durchschneidet drei Gebirgsformationen. Von Heidelberg bis Binau und Dittesheim bei Mosbach hat er sein Bett in dem älteren rothen Sandsteine. Von Mosbach*) bis etwas über Cannstadt durchschneidet er Flözkalk. Von Cannstadt bis Rottenburg bei Tübingen durchschneidet er die einen großen Theil Würtembergs bildende Keuperformation.

§. 2. Wenn wir seinen Lauf von Heidelberg aufsteigend bis Rottenburg verfolgen, so treten gar mancherlei Verhältnisse hervor, die ich jetzt näher bezeichnen will. So weit das Gebiet der Sandsteinformation reicht**), ist trotz manchen sehr günstigen Expositionen fast gar kein Weinbau, obgleich an den noch jetzt vorhandenen mehreren Stellen deutlich zu sehen ist, daß früher da ziemlich Weinbau betrieben wurde. Namentlich zeichnet sich bei Binau eine südliche günstige Lage aus, an deren terrassenförmigen Eintheilung man auf den ersten Anblick erkennt, daß dieß Gelände früher dem Weinbaue gewidmet war. So ist bei Eberbach eine Feldlage, die heute noch „in den Weinbergen" heißt. Bei Kleingemünd, gegenüber von Neckargemünd, an dem Fuße des sogenannten Felsenberges, sind ebenfalls noch Terrassen, die alle mit Reben bepflanzt waren, und wovon noch vor 20 Jahren mehrere Anlagen bestanden,

*) Wenn gleich Mosbach nicht unmittelbar am Neckar, sondern eine halbe Stunde davon liegt, so habe ich es doch als Bezeichnungs-Punkt gewählt, um auf der Karte besser nachschlagen zu können.

**) Das Gebiet von Heidelberg habe ich hier nicht aufgenommen, indem dieß in dem Hefte, welches die Bergstraße beschreibt, aufgenommen wird.



die aber bereits alle eingegangen sind. Ob politische Conjuncturen das Eingehen dieser Rebanlagen bewirkten, oder ob eine zu geringe Qualität die Besitzer für längere Bebauung entmuthigte, vermag ich nicht zu entscheiden; zu vermuthen ist aber letzteres, und diese Vermuthung wird zu einiger Gewißheit, wenn man die Verhältnisse damit vergleicht, die an dem Schrekberge, der Obrigheim gegenüber liegt, wo die Neckarbrücke ist, stattfinden. Dieß ist nämlich eine südsüdwestliche Lage von kaum 200 Fuß Höhe, die ganz mit Reben bepflanzt ist. An dieser Stelle sieht man von Ferne sehr deutlich die Auflagerung des Kalkes auf den Sandstein, und zwar sind die obern ⅔ grauer Kalkboden, und der Fuß der Rebanlage ⅓ ist ein rother Sandboden. Dieser Theil soll nämlich einen weit geringern Wein liefern, als der obere Theil, der Kalkboden hat; es ist also hier nicht klimatisches Verhältniß, das die Traube in ihrer Entwicklung stört, sondern es ist wirklich Bodenverhältniß, das je nach Bestandtheilen mehr od. minder günstig einwirkt. Daß aber auch klimatische Verhältnisse auf die Reife der Trauben besondern Einfluß haben, erhellet daraus, daß z. B., wenn hier in Wiesloch die Trauben reif und genießbar werden, in dem 3 Stunden von hier, dem Odenwalde nahe gelegenen Neckargemünd, das mit Wiesloch gleiche Höhe über der Meeresfläche hat, die Trauben noch ungenießbar sind, auch überhaupt nicht so gerne Frucht ansetzen, wie hier, und daß nur in guten Jahren die Trauben dort genießbar werden. Ein abermaliger Beweis, daß nicht die so oft als Maasstab angenommene Höhe über der Meeresfläche, sondern daß hauptsächlich klimatische Verhältnisse, die Reife und Güte der Trauben bedingen.

§. 3. Tritt man aus der Sandstein-Formation in die Kalkformation, so erscheint ein ganz veränderter Karakter. Alle südliche, südöstliche und südwestliche Wandungen sind mit Reben bepflanzt. Die Abdachungen sind größtentheils sehr stark, indem sie von 20 bis 40 Grad wechseln.

---

*) Ausnahmen hievon macht die Gegend von Heilbronn, wo eine Stunde oberhalb und zwei Stunden unterhalb sich das Kalkflötz so tief herab senkt, daß der Fluß an seinen Ufern keine hohe Wandungen bilden kann.

Die Rebberge sind größtentheils mit einer Menge Terrassen und Mauern besetzt, und bilden gewöhnlich halbmondförmige Expositionen, welche die Fluthen des Neckars ausspühlten. Besonders schöne Halbzirkel hat er zu Hohneck, bei Ludwigsburg, zu Mundelsheim, Besigheim, Laufen und Neckarzimmern 2c. gebildet. Eine Verzweigung des Neckarthales — das Enzthal — welches dasselbe Kalkgebilde durchschneidet, bietet dieselben Verhältnisse dar.

§. 4. Oberhalb Cannstadt verliert sich das Kalkgebilde in dem Bette des Neckars, und es legt sich die Keuperformation auf, welche hier, wie in den benachbarten Seitenthälern, den größten Theil der würtembergischen Weinberge trägt. Während in dem Kalkgebilde die Fluthen des Neckars und der Enz fortlaufende und zusammenhängende Wandungen von concaver Form bildeten, erscheinen die Gebilde der Keuperformation in mehr hügelicher und convexer Form. Das Gebilde ist in mehr Einzeltheile zerrissen, wie z. B. im Weinsberger Thale, und die bezeichnete convexe Form veranlaßt in kurzen Strecken verschiedene Expositionen, was bei der Kalkformation nicht so der Fall ist; auch hat die Keuperformation selten Abdachungen, die über 25 Grad reichen, die meisten sind unter 20 Grad. Ferner bildet der Keuper mehrere stundenlang fortlaufende Ketten von Rebanlagen, wie z. B. im Neckarthale von Cannstadt bis Eßlingen, im Remsthale und von Tübingen bis Rottenburg, von Waiblingen bis Schorndorf, im Weinsberger Thale von Heilbronn und Neckarsulm bis Löwenstein 2c. Dagegen sind seine Höhen stets beträchtlicher als die der Kalkformation, indem der Keuper eigene Gebirgsgegenden und Hügelreihen bildet, während der Kalk als Sohle desselben sich gleichsam nur wellenförmig hinzieht, durch welche sich der Neckar Bahn gebrochen hat; durchschneidet nun dieselbe eine höhere oder niedere Welle, so sind die Wandungen mehr oder weniger hoch, wie man zu Hohneck und Mosbach deutlich sehen kann.

NB. Für die Höhenbestimmungen vieler in dem angegebenen Bereiche belegenen Punkte, werde ich am Schlusse des 5. Heftes eine tabellarische Uebersicht geben.

Mosbach.

§. 5. Ich beginne nun mit der Beschreibung des Weinbaues in Mosbach, wenn gleich bis eine Stunde unterhalb noch etwas Weinbau getrieben wird, in welchen sich die Orte Obrigheim, Dittesheim und Neckarelz, die ganz nahe beisammen liegen, theilen; sie haben alle einen ziemlich gemeinschaftlichen Charakter und gemeinschaftlichen Boden, daher gemeinschaftliche Beschaffenheit.

§. 6. Mosbach, ein ziemlich bedeutendes Städtchen, hat eine außergewöhnlich ausgedehnte Gemarkung und bedeutenden Weinbau. Es liegt in einem quellenreichen Thale und ist von 3 Seiten von Weinbergen und Weinlagen umschlossen. Ganz in der Nähe des Städtchens, demselben gerade gegenüber, liegt der Heinschelberg in einer Ausdehnung von einer starken Viertelstunde, Mosbachs beste Weinlage. Dieser Berg, der fast eine halbe Stunde lang ist, und sich an seinen Endpunkten östlich und westlich, wo er mit Reben gepflanzt ist, dreht, hat seine ausgedehnteste und beste Exposition gegen Süden, mit einer Durchschnitts-Abdachung von 22 und 25 Grad, die sich aber auch an manchen Stellen bis zu 30 und 32 erhebt, und an dem nachher näher zu bezeichnenden Gürtel des Berges noch höher steigt. Die Höhe der Rebberge mag etwa 250 Fuß betragen. Der Scheitel des Berges ist ganz mit Wald bepflanzt, welcher unmittelbar die obere Grenze der Weinberge bildet. Dieser ist Gemeindswald, jedoch hat jeder anstoßende Weinbergs-Eigenthümer das Recht, von einer bedeutenden Strecke Bodens, welche je nach der Größe oft ¼ Morgen Land beträgt, nach Bedürfniß Gebrauch zu machen; die Holznutzung steht aber nur der Gemeinde, nicht dem Bodenberechtigten zu.

Aus diesem Grunde wird auch bei dem Bodenbau wenig Erde bergaufwärts getragen, wie es im Würtembergischen so häufig geschieht, sondern das Bedürfniß wird von oben herab befriedigt. Der ganze Berg, (wie auch die später zu bezeichnenden übrigen Weinlagen) bestehet aus Flötz-

kalk — oder Muschelkalk,*) welcher nicht aus abgesonderten Lagern, sondern eigentlich aus einer Kalkbreckzie, ähnlich der Nagelflüe besteht, und nur an einigen Stellen mit horizontalen Lagern durchzogen ist. Dieß ist der Karakter dieser Kalkformation, da wo sie zunächst vom Sandsteine unterlagert ist. Erst in einiger Entfernung von dieser Sohle erscheinen die schichtweisen Lagerungen, und somit ein dichteres Gestein. Dieser Karakter zeigt sich am Heinschelberge sehr deutlich, indem der Boden bis zu ⅔ Höhe, so wie dessen Unterlager aus einem bröcklichen mageren *Kalke* besteht, dann zeigen sich mehrere Lagerungen festes Gestein von verschiedener Dichtigkeit, die zusammen eine Schicht von 20 bis 30 Fuß Dicke bilden, und die in horizontaler Linie den obern Theil des Berges wie einen Gürtel, an manchen Stellen wie eine Terrassen-Mauer umgeben. Dieser Mangel an festem Gesteine ist auch Veranlassung, daß manche einzelne Terrassen sehr starke Abdachungen haben, z. B. 30 Grad, was für eine Terrasse zu viel ist, die nie über 25 Grad im höchsten Falle haben sollte,**) indem sonst so der Regen zu schnell herabfließt, wodurch in manchen heißen Sommern der Boden, der durch solche Abdachung ohnehin dem grellen Einwirken der Sonne preisgegeben ist, zu trocken wird. So sehr sonst dem Rebstocke ein trockenes Boden-Verhältniß zusagt, so darf doch die Trockene nicht so weit gehen, daß dadurch ein Stillstand in der Entwicklung der Traube eintritt. Dieser Zustand ist der Traube so nachtheilig, wie allzugroße Nässe. Beides sind Extreme, die den Hoffnungen des Winzers entgegen stehen. Zwar sind feuchte Böden in der Regel fruchtbarer, als trockene, was wir am besten an den flachen Lagen an dem Fuße eines Berges erkennen; allein sobald nur einiges Uebermaaß von Feuchtigkeit eintritt, so wird dadurch die bildende Organisation zu lange genährt, und der dem Rebstock nöthige

*) Siehe Goea Heidelbergensis von Bronn Seite 114—115.

**) Man vergleiche nur damit den natürlichen Fall des Bodens bei Erd- oder Schutthaufen, z. B. wenn Erde oder Schutt bei Steinbrüchen abgeräumt wird, wo diese einen natürlichen Talut bilden, d. h. so lange noch Erde übereinander liegen bleibt. In solchen Fällen hat die natürliche Abdachung 37 Grad, bei steinigem Boden nur einige Grade mehr.

Stillstand in seiner bisherigen Fortbildung, wodurch die Reife des Holzes und abhängig davon die Reife der Trauben bedingt wird, tritt zu spät ein, das Holz wächst zu lange fort, bleibt zu lange grün, und erfriert leicht in bald eintretenden Wintern. Eben so bildet sich in der Traube mehr Schleim als Zucker, dieß unnatürliche Uebermaaß besteht nicht lange in der Organisation der Trauben, es tritt eine Zersetzung ein, die Naßfäulniß, und die Bestandtheile, welche bisher den angenehmen Traubensaft bildeten, lösen sich auf.

§. 7. Gleiche Bewandtniß, jedoch von minderem Nachtheil, hat es mit der Trockniß des Bodens; sie ist dem Rebstock oft eben so schädlich, wie die Nässe. Wenn gleich der Rebstock an und für sich weniger dadurch leidet, auch keine Krankheiten, wie bei der Nässe, ihn verfolgen, so wird der Winzer in seinem Ertrage, im Produkte selbst, benachtheiliget. Erstlich setzet sich — wenn auch die Blüthe noch so günstig war, — gar oft die Frucht nicht gerne an, oder wie es bei dem Rießling der Fall ist, werden die Stiele vor der Zeit trocken, und die Trauben fallen in dem Zeitpunkte ab, wenn, wie der Winzer sagt, der Wein in die Traube kommt. In diesem Zeitpunkte, und nach sichtbarem Stillstande der Trauben, von circa 4 Wochen, beginnt eine neue Entwicklungsperiode, die Oberhaut nebst den inneren Zellen dehnen sich aus, die Traube wird saftreich und durchscheinend, und alle Theile der Traube scheinen sich auszudehnen. Hat aber allzugroße Trockniß — eben so allzustarkes unmittelbares Einwirken der Sonne — die Kanäle, welche durch den Stiel der Traube den Saft zuführen sollen, vertrocknet, so schwellt der hintere Theil des Stieles an, und stößt den trockenen Theil von sich ab, daher das Abfallen der Rießlinge besonders vor der Reife in manchen Jahren.

§. 8. Weit größeren Nachtheil hat aber eine anhaltende Trockniß, wenn sie in die Zeit fällt, wo der Wein in die Trauben eingehen soll. Durch Mangel an Zufluß von Säften wird den in der Beere befindlichen Körpern die Fähigkeit genommen, sich zu zersetzen, und ihre entfernten Bestandtheile auszutauschen, folglich neue Körper zu bilden, (gleich wie bei einer galvanischen Kette das Wasser das Medium ist, das die

Metallelektricität hervorruft), die Thätigkeit des gesammten Organismus ist gelähmt, also die Bildungsfähigkeit gemindert, folglich muß ein unvollkommenes Produkt gebildet werden, dem die vollendeten Eigenschaften einer ausgebildeten Frucht fehlen.

§. 9. Dieser Nachtheil wurde im Jahre 1832 allgemein empfunden, wo im Boden eine auffallende Trockniß einfiel, so daß beim Graben auf viele Fuß Tiefe der Boden immer trocken war, und gar viele Brunnen kein Wasser mehr gaben. Dem trockenen Jahrgange nach hätte man glauben sollen, es müsse ein vorzüglicher Wein wachsen, was aber nicht der Fall war. Die Trauben erreichten wohl ihre gewöhnliche Größe, aber sie erhielten keine besondere Süße; die besonders dem Rießlinge so eigenthümliche Blume (das Bouquet, oder Gewürz) fehlte fast ganz, und der Wein wurde fast allgemein sauer und gehaltlos, was ein Beweis seiner unvollkommenen Entwicklung ist; denn unter solch obwaltenden Umständen hätte man sich den besten Wein versprechen sollen. Er blieb also gleichsam in seinem ersten Reifegrade stehen, und der zweite Reifegrad, wo eigentlich Zucker und Gewürz sich bilden, unterblieb, oder war unterdrückt.

§. 10. Aehnliche Erscheinungen ergaben sich im Jahre 1826, wo bekanntlich ein Wein wuchs, der dem des Jahres 1825 weit nachstand. Ich erfuhr damals aus Zeitungen, daß im untern Rheingaue ein sehr guter Wein gewachsen sei, der dem Jahrgange von 1825 an Qualität ganz gleich gewesen wäre. Mir war diese Nachricht unglaublich, indem ich von allen Seiten das Gegentheil für andere Gegenden hörte. Als ich aber später das Rheingau bereiste, und in dem fürstlich Metternichschen Kabinets-Keller, auf dem Johannisberge, die Weine der verschiedenen Jahrgänge, aus den Fässern selbst kostete, fand ich die frühere Angabe bestätiget, auch standen die Weine von beiden Jahrgängen, nach Aussage des Oberkellermeisters, in gleichem Preise (das Stück zu fl. 4000). Als ich mich über die wohl mögliche Ursache dieser Abweichung von dem allgemeinen Verhältnisse erkundigte, so erfuhr ich, daß gerade zur Zeit der Trauben-Entwicklung einige wohlthuende Gewitterregen in diesem Be-

zirke gefallen wären, welche so vortheilhafte Wirkung hervorgebracht haben mußten, denn in dem 1½ Stunden davon entfernten, und dem Johannisberge gegenüberliegenden Ingelheimer Grunde, der zu dieser Zeit keinen Regen bekam, fanden die allgemein verbreiteten Verhältnisse statt, nämlich weit geringere Qualität als 1825. Dieß ist also ein evidenter Beweis, welchen Einfluß eine dem Boden angemessene Feuchtigkeit auf die Ausbildung der Trauben hat. Selbst die Capacität des Bodens für das Wasser hat je nach Jahrgängen besonderen Einfluß auf die Reife der Trauben, folglich auf die Güte des Weines; so daß man nicht immer diese oder jene Lage als die bestimmt beste annehmen kann, indem jedem denkenden Weinbauer bekannt seyn wird, daß in manchen Jahrgängen da ein vortrefflicher Wein gewachsen ist, was man von seiner Lage nicht erwartet hätte, während der Wein aus den vorzüglichsten Lagen oft mittelmäßig ausfällt. Einige Beispiele mögen diese Angabe belegen. Im Jahre 1819 hat in Wiesloch jemand aus einer mittelguten Lage einen so vorzüglichen Wein gewonnen, daß dieser allgemein als der beste hier geachtet wurde, so daß er allgemeine Aufmerksamkeit auf sich zog. Im Jahre 1822 war ich sehr begierig, zu erfahren, auf welche Stufe sich nun in solch gutem Jahrgange dieser Wein gestellt haben mußte. Ich kostete ihn deßhalb in verschiedenen Perioden, und fand immer, daß er jetzt nur zu den gewöhnlich guten Weinen zu zählen war. Im Jahre 1830 bereiste ich die Mosel, die unteren Rheingegenden und das Rheingau, wo ich bei 4 Wochen von Hause abwesend war. Ich kam direkt vom Rheingau hieher, und konnte mich des Staunens nicht enthalten, als ich meinen Bockwingert besuchte, und die Trauben wenigstens um 14 Tage in der Reife gegen die des Rheingaues vorgerückt fand. Das folgende Jahr besuchte ich nochmal das Rheingau, und als ich nach drei Wochen wieder nach Hause kam, träumte ich mir ebenfalls wieder diesen Vorsprung des vorigen Jahres, allein wie fand ich mich getäuscht, als ich gerade das umgekehrte Verhältniß des vorigen Jahres antraf.

§. 11. Solche Beispiele sind interessante Belege für den fixen Begriff von dieser oder jener guten Lage; noch manche Beispiele könnte

ich anführen, die beweisen, daß **keine absolut vorzüglichste Lagen anzunehmen seyen.** Wohl wird immer eine gute Lage einen guten Wein liefern, diese Eigenschaft werde ich nie anfechten, allein daß bestimmt jedes Jahr dieser oder jener Weinberg immer den besten Wein gegen seine Nachbarn liefere, das wird bei genauer Prüfung vieler Jahrgänge wohl Niemand behaupten können; denn, wie oben angegeben ist, es darf nur in einer Gemarkung, die verschiedene Expositionen hat, zu einem richtigen Zeitpunkte mehr oder weniger Regen fallen, und dieser oder jener Strich des Feldes mehr oder weniger Regen bekommen, so ist für die eine oder die andere Lage gleich mehr oder weniger Vorzug gewonnen. Deßhalb ist mir auch bei meinen Einkäufen der Ruf dieser oder jener Lage nicht immer ein Maaßstab für dessen Produkt, sondern, da wo ich Wein zu kaufen gesonnen bin, besuche ich einige Tage vorher die Lagen oder die Weinberge selbst, koste und betrachte die Trauben, welche mir den sichersten Leitfaden zu meiner Beurtheilung geben. **Dieß Verfahren beherzige jeder, der mehr oder weniger Wein, als Treber oder Most, zu kaufen gesonnen ist.** Denn sich auf seine Zunge bei Treber- oder Most-Einkäufen zu verlassen, ist eine Selbsttäuschung, indem jeder Most süße ist, so daß man die Abstufungen nur schwer zu erkennen vermag, und dann zu spät enttäuscht wird. Betrachte ich aber die Trauben selbst, so kann ich mit einiger Erfahrung aus den vorhergehenden Jahrgängen, aus deren Eigenschaft leicht entnehmen, was für eine Qualität Weines man zu erwarten hat.

§. 12. Indessen haben wir auch einige künstliche Hülfsmittel, welche die Beurtheilung sehr unterstützen, namentlich die Mostwage, *)

---

*) Mechanikus Andreas **Hahn** in Ludwigsburg verfertiget Mostwagen aus Messing, die sich durch ihre Billigkeit, à 2 fl. 30 kr., und Brauchbarkeit empfehlen, auch bedient man sich in Würtemberg noch zweier Most- und Weinwagen, nämlich der **Baumännischen und Buzengeigerschen**, welche zwar alle nach dem spezifischen Gewichte berechnet, jedoch verschieden eingetheilt sind, wodurch sich bei Vergleichungen manche verschiedenartige Berechnungen ergeben. Um diesen Mißständen

deren ich mich bereits seit 15 Jahren bediene.**) Sie ist ein sehr brauchbares Instrument, und hat mir in diesem Zeitraume in Beurtheilung der Weine viele Dienste gethan. Da die Scala in 100 Theile getheilt ist, wobei aber das Gewicht des Wassers mit 1000 als Einheit angenommen wird,***) so wirkt sie weit empfindlicher, als die gewöhnlichen Weinwagen, die nicht immer ein richtiges Resultat geben. Ihre Wirkung ist eigentlich nur auf den Zucker, der in dem Moste enthalten ist, berechnet. Alle übrige mechanische Beimengungen, selbst der Schleim in den Trauben, haben wenig Einfluß auf die Wage, und da der vorhandene Zucker lediglich die Güte oder Stärke des künftigen Weines bedingt, so kann man mit ziemlicher Gewißheit aus dem gewogenen Most den künftigen Wein beurtheilen. Denn nach physikalischen Gesetzen wird nur eine Flüssigkeit, d. h. eine Masse dadurch verdichtet, wenn ein Körper in deren Zwischenräume dringt, oder aufgenommen wird, wodurch sich ein homogener, d. h. gleichartiger Körper bildet, der durch diese Verbindung spezifisch schwerer wird,

abzuhelfen, hat die Weinbau-Gesellschaft eine Normalwage aus Silber verfertigen lassen, die ebenfalls das spezifische Gewicht angibt, und für deren Richtigkeit sie garantirt. Sie bezweckt dadurch Einheit in die Berechnungen zu bringen, was ein höchst lobenswerthes Vorhaben ist. Zu bedauern ist nur, daß, durch den Preis von 9 fl., dieses nützliche Instrument nicht in vieler Hände kommt, wodurch es gemeinnütziger würde. Würde man eine Partie aus gut polirtem Messing verfertigen, wonach man sie um mehr als die Hälfte wohlfeiler liefern könnte, so würde sie sicher mehrere Abnehmer finden. Uebrigens bin ich lebhaft überzeugt, daß nur die Furcht vor Unrichtigkeit, die durch Grünspan entstehen könnte, die Gesellschaft bisher davon abhielt, ähnliche Wagen aus Messing verfertigen zu lassen. Doch glaube ich, daß man darin nicht zu ängstlich seyn darf, denn ich arbeite schon 15 Jahre mit einer messingenen Wage, und ich habe noch nicht das Geringste von Grünspan an ihr bemerkt, und sie ist noch so rein und so brauchbar wie eine neue.

**) Jeder, der mit dem Weinbaue oder Weineinkaufe sich beschäftiget, sollte damit versehen seyn, denn sie brachte mir schon vielfachen Nutzen, und war mir schon von so hohem Interesse, daß ich sie um vieles nicht vermissen mögte.

***) Eine genauere Erklärung findet sich in §. 158.

folglich eine dichtere Masse bildet.*) Da nun jeder Körper, je dichter er ist, desto mehr Widerstand darbietet, so ist es begreiflich, daß je mehr Zucker in einer Flüssigkeit aufgelöst ist, desto mehr Widerstandsmittel vorhanden ist, folglich die Waage, die aus einer metallenen Kugel besteht, die Masse nicht so leicht auseinander drücken kann, als im umgekehrten Falle, wo die Waage leichter einzudringen vermag. Da der Schleim nicht die eigentliche Masse, sodern nur das Volumen vermehrt, so bildet er auch wenig Widerstandsmittel; eben so die Körper, welche nur mechanisch in der Flüssigkeit sich schwebend erhalten, diese bilden ebenfalls keine Masse, kein Widerstandsmittel, sondern werden mit der Flüssigkeit auf die Seite gedrückt. Beweis dafür ist ein trüber Most, der, wenn er nicht gerade dicken Bodensatz hat, eben so viel wiegt, wie ein wasserklarer Most, und nur selten mit 1—2 Grad von ersterem differirt.

§. 13. Nach diesen Gründen ist für jeden, der entweder Wein einkaufen oder verkaufen will, eine Mostwage ein sehr nützliches Instrument, indem man zu einer Zeit, wo Niemand den künftigen Wein beurtheilen kann, im Stande ist, zu bestimmen, welche Qualität Weines man bekomme, was für den Käufer von wichtigem Vortheile ist. Mir hat sie wenigstens in einem Zeitraum von 15 Jahren vortreffliche Dienste geleistet, und dieß um so mehr, da ich mich bisher bemühte, die Moste aus vielen Weinbergen jedes Jahr zu wägen, und alles dieß genau aufzuschreiben; dadurch habe ich eine ausgedehnte Uebersicht, und weil ich alle Jahrgänge nach einander aufgezeichnet habe, so ist es mir leicht, noch ehe Jemand im Stande ist, einen Wein zu beurtheilen, anzugeben, welchem Jahrgange der jetzige nahe kommt, ob er dem

*) Dies wird dadurch leicht versinnlicht, wenn ich z. B. 10 Loth Wasser messe, und löse darin 2 Loth Zucker auf, so wird die Flüssigkeit nicht 12 Loth, sondern nur höchstens 11 Loth messen, folglich ist diese Flüssigkeit dichter geworden, d. h. beide Körper nehmen einen geringeren Raum ein, als sie vor der Vereinigung eingenommen haben, daher ist in demselben Raume mehr Masse vorhanden, als vor der Vereinigung der Fall war, und die Flüssigkeit ist spezifisch schwerer.

1822r, dem 1825r, dem 1826r oder 1828r ꝛc. gleichsteht, oder besser oder geringer wird. Auch ist die Wage gegen Verdünnung mit Wasser oder älterem Weine, der von geringer Qualität ist, und deßhalb oft dem neueren besseren Moste zugeschüttet wird, sehr empfindlich, und es lassen sich solche Zusätze gar leicht entdecken, was man mit der Zunge selten findet, indem, wie ich eben sagte, aller frische Most süß ist, und nie ein schon bedeutender Unterschied durch die Zunge bemerkt wird. Ich will hiezu ein auffallendes Beispiel anführen.

Vor mehreren Jahren wollte ich von einem Manne, der seinen Weinberg in einer besonders guten Lage hatte, eine Partie Most kaufen. Der Eigenthümer lud mich ein, um des Besten versichert zu seyn, denselben gerade von der Presse, wie er abläuft, zu empfangen. Der Kauf war aber noch nicht abgeschlossen, und ich ging in sein Haus, um während dem Pressen den Kauf zu schließen, und den Most sogleich in Empfang zu nehmen. Ich nahm dazu eine Mostwage mit, und da ich vorher von verschiedenen Nachbarn des Verkäufers Moste gewogen hatte, so fand ich einen auffallenden Unterschied, und weit weniger Grade, als der Most nach Vergleich mit den andern hätte haben sollen, obgleich der Most recht süß und wohlschmeckend war, und der Eigenthümer nicht säumte, mich auf die vorzügliche Qualität seines Mostes aufmerksam zu machen. Ich vermuthete sogleich, daß hier etwas vorgegangen, was nicht hätte vorgehen sollen; ich schwieg aber, brach die Unterhandlung ab, und ging nach Hause, ohne jemand meine Vermuthung mitzutheilen, indem ich dem Eigenthümer keinen bösen Leumund machen wollte. Den folgenden Tag kam dessen Nachbar, mit dem ich schon lange in gutem Vernehmen stehe, zu mir, und fragte mich, warum ich den Wein nicht gekauft hätte; ich gab ihm darüber eine ausweichende Antwort; darauf sagte er mir: „Sie hatten wohl daran gethan, denn meine Frau „hat es gesehen, wie dessen Frau einen Kübel voll Wasser auf die Trester schüttete.“ Hier hat sich also meine Wage bezahlt, indem sie mich vor größerem Schaden schützte. Wer übrigens der Mostwage unbedingt, als untrügliches maasgebendes Instrument huldiget,

wird gleichfalls manchmal getäuscht, indem viele Beispiele schon dargethan haben, daß geringere Rebsorten, wie z. B. die Sylvaner, schwereren Most gab, als der Rießling, der doch immer besseren Wein liefert. Deßhalb ist die Traubenbesichtigung vor der Lese so ziemlich das sicherste Erkennungs-Mittel für die zu hoffende Qualität des Weines, das allerdings durch eine Mostwage am sichersten unterstützt wird.

§. 14. Von diesen Abschweifungen kehre ich wieder zum Heinschelberge zurück. Da, wie ich schon gesagt habe, dieser Berg sehr starke Abdachung hat, so ist es nothwendig, daß die Erde durch Terrassenbildungen etwas angehalten wird. Diese Terrassen sind aber nicht wie an den meisten Weinlagen des Neckars in horizontaler Linie, oder rechtwinklich angelegt, sondern die Mauern sind fast alle in schiefer Richtung den Berg ablaufend gegen eine Wasserrinne, die man den Gießgraben nennt, gerichtet, so daß zwei solcher Wasserrinnen in der Ferne einen römischen Fünfer bilden, wobei aber das beobachtet wird, daß die Terrassenmauern, (unter welchen immerhin 1 Fuß tiefer und eben so breiter Wassergraben ist, in welchem sich das Wasser sammelt, und in den Gießgraben geleitet wird, der gewöhnlich 2 Fuß breit, auf beiden Seiten durch Mauern oder steinerne Platten geschützt ist, und größtentheils die Grenze der Nachbarn bildet,) nie direkt auf einander stoßen, sondern der Regel nach 4 bis 5 Fuß von einander entfernt sind, d. h. die eine Mauer stößt 5 Fuß weiter oben an den Gießgraben, als die andere. Diese Gießgraben endigen sich gar oft am Fuße des Berges in ein sogenanntes Schleimloch, einen langen Behälter, worin bei starkem Schlagregen die abgespülte Erde sich sammeln kann, welche dann später wieder zurückgetragen wird.

§. 15. Wenn man von Mosbach aus diesen Heinschelberg betrachtet, besonders um die Zeit, wo er noch nicht begrünt ist, so findet man an ihm ein wunderliches Bild, ein eigenes Gebilde, das man wohl nirgends in seiner Aehnlichkeit wieder findet. Man denke sich einen Berg von einer starken Viertelstunde Längenausdehnung. Dieser ist im unteren Drittheil mit einem den Berg fast horizontal durch-

ziehenden Fahrwege durchschnitten, an welchem alle 3—4 Weinberge ein *Wendplatz* angebracht ist, wo die Mostfuhren sich ausweichen oder dieselben umwenden können. Nun sind alle Einzelheiten des Berges mit Terrassen-Mauern durchstrickt, wo jede eine andere Richtung hat, die je nach Bedürfniß, oder nach dem Sinne des Eigenthümers angelegt werden; gewöhnlich ist an dem untern Drittel nur eine oder zwei schiefe Terrassen, dann folgt der Weg als gerade Terrasse, hierauf kommen 2, 3 bis 4 schiefe, dann folgen 2 gerade Terrassen, welche den schon bezeichneten Gürtel bilden, und über diesem kommt gewöhnlich noch eine schiefe Terrasse, und den Schluß macht der Wald. Um einige Anschaulichkeiten geben zu können, so habe ich zwei neben einander liegende Weinberge nach der Natur gezeichnet. Aus diesem kleinen Bilde (Fig. 1 a) ist ein Schleimloch, b) die Fünfer, wie sie hier genannt werden, oder Zwerggräben, c) der mittlere Fahrweg, d) die Terrassen des Gürtels e) der Gießgraben, f) ein Wendeplatz), kann man sich das größere selbst denken. Das Ganze sieht aus, als wenn es mit einem unregelmäßigen Netze überstrickt wäre, ist übrigens dem Auge kein unangenehmes Bild.

§. 16. Ehe ich übrigens den *Heinschelberg* verlasse, muß ich noch einer Erziehung erwähnen, die an mehreren Terrassen angebracht ist, und die man *Kammerten* nennt. Die Terrassen haben gewöhnlich 4 bis 5 Fuß hohe Mauern. Im oberen Drittel der Mauer sind alle 7 bis 8 Fuß in einer Linie Steine eingemauert, die 7 bis 8 Zoll hervorstehen, gewöhnlich abgerundet sind, und in der Mitte ein viereckiges Loch von 3—4 Zoll im Quadrat haben, um einen Rahmenschenkel durchstecken zu können. In diese Löcher werden eichene Rahmschenkel von 8 Fuß Länge gesteckt, so daß sie zur Haltbarkeit noch etwa ½ Fuß in den Boden eingesenkt werden. Auf diese Rahmschenkel werden 2 querlaufende, 2 Zoll breite Latten angenagelt; dann werden alle 7 bis 8 Zoll glatte gerissene tannene Pfähle, wie man sie allgemein im Würtembergischen hat, senkrecht aufgenagelt, wie (Fig. 2) zeigt.

§. 17. Die Bepflanzung geschieht der Art, daß man etwa in **der Hälfte der Mauer**, beim Anlegen derselben einen mehrere Fuß lan-

gen Wurzelstock einlegt, und denselben aus einer kleinen viereckigen Oeffnung in der Mauer hervorwachsen läßt, wonach man den Stock fächerförmig in kürzeren und längeren Schenkeln mit Tragreben von 8 — 10 Augen ziehet, wie (Fig. 2) versinnlichet. NB. es werden immer je zwischen 2 Rahmenschenkel 2 Stöcke gepflanzt.

§. 18. In neuerer Zeit, besonders seit 1827, wo in dem Winter gar viele Reben erfroren und besonders solche, die an und in Mauern gepflanzt waren, fast ganz zu Grunde gingen, hat man eine andere Erziehung eingeführt, die wirklich weit zweckmäßiger und nicht so vielem Frostschaden ausgesetzt ist. Bei neuen Anrottungen, wo gewöhnlich auch die Mauern neu aufgesetzt werden, bringt man die hervorstehenden Steine, in welche die Rahmenschenkel gesteckt werden, etwas tiefer als früher, etwa 2 Fuß vom Boden, jedoch in derselben Entfernung von einander. In diese Steine werden, wie früher, 8 Fuß lange Rahmenschenkel gesteckt, und ½ Fuß tief in dem Boden befestigt; hierauf werden 1 bis 2 Zoll breite Latten in Entfernung von ¾ Fuß von einander horizontal aufgenagelt. Man braucht hiezu 5 Latten übereinander. Zur Anpflanzung nimmt man Wurzelstöcke von 4 bis 5 Fuß Länge, die man Hack stöcke nennt, indem man beim Schneiden öfter eine starke überflüssige Rebe stehen läßt, welche beim Hacken in den Boden gelegt wird. Solche Reben ziehen viele Wurzeln, und haben mit ihrem einjährigen starken Triebe oft eine Länge von 6—7 Fuß. Diese Reben werden bergabwärts, so lang sie sind, in den Boden der unteren Terrasse gelegt, und mit ihrem oberen Ende an die Mauer gelehnt. Nach einigen Jahren werden diese Stöcke, wie die frühern oben beschriebenen, zu Schenkeln gezogen, welche fächerförmig ausgebreitet und nur mit Zapfen von 4 Augen, nicht mit längeren Tragreben, versehen werden. (Fig. 3) gibt ein anschauliches Bild dieser neueren Erziehung.

§. 19. Wenn gleich das Neuere nicht immer den Vorzug verdient, den man ihm gegen das Aeltere einräumt, so muß ich doch hier

*) Rahmenschenkel sind geschnittene eichene Balken, welche 3 bis 4 Zoll dick im Quadrat sind.

diese neuere Methode sehr in Schutz nehmen, indem sie die Prinzipien einer guten Traubengewinnung ganz zur Seite hat. Bei der älteren Erziehung wurden die Rebstöcke mehr in die Höhe, d. h. in die freie Luft gepflanzt, es fehlte ihnen deßhalb die der Traube so förderliche Bodenwärme, die durch den Reflex der Sonnenstrahlen hervorgebracht wird. Ferner waren sie den Winterfrösten gar oft preisgegeben, indem sie zu sehr mit den kalten Steinen in Berührung waren, auch die Spälte der Mauern weit tiefer die Kälte eindringen lassen, als gewöhnlich die Erde es thut. (Dieß habe ich nach dem *kalten Winter* von 1829 an gar vielen Orten gesehen, wo ganze Reihen von Rebstöcken erfroren sind, die oft 3 Fuß von den Mauern entfernt waren.) Wenn gleich auch die Rebstöcke nicht immer erfroren, so hat die tief eindringende Kälte doch manche in einen kränkelnden Zustand versetzt, der ein frühzeitiges Absterben zur Folge hatte. Da solche Stöcke sehr schwer nachzubessern sind, weil sie bei der Maueraufführung eingelegt wurden, so wird auch eine solche Anlage bald lückenhaft, das Ganze verliert an Harmonie, und der Ertrag wird geschmälert.

§. 20. Solchem Uebelstande ist die neuere Methode nicht ausgesetzt. Die Reben kommen tief genug in Boden, daß sie vom Froste nicht wohl etwas leiden, durch ihre Länge bekommen sie bedeutende Wurzelausdehnung, die eine gute Ernährung des Stockes, folglich Fruchtbarkeit herbeiführt, und im Falle eines Unglückes sind abgehende Stöcke leicht nachzubessern. Was aber dabei die Hauptsache ist, die Trauben kommen größtentheils in den Bereich der Mauer, wo durch die reflectirte Wärme ein höherer Grad von Zeitigung hervorgebracht wird, als bei den frei in der Luft hängenden, folglich ein besserer Wein gewonnen werden kann. Auch das Schneiden auf nur 4 Augen hat den Vortheil, daß kräftigere Trauben gewonnen werden, und sich wieder kräftiges Tragholz für künftige Jahr bildet.

§. 21. Wenn man den Heinschelberg verläßt und begibt sich nach der gegenüberliegenden Thalwand, so trifft man auf mehrere Thaleinschnitte, deren südwestliche Expositionen mit Reben bepflanzt

sind. Der bedeutendste davon ist der *Bonschel*, eine Weinlage von etwa 200 Fuß Höhe, welche die zweitbeste von Mosbach ist. Der Scheitel derselben ist ebenfalls mit Wald bepflanzt, und die Exposition südsüdwestlich und gegen alle Ostwinde geschützt, auch hat sie durch das offene sich südwestlich ausmündende Thal gar lange die Abendsonne, die sehr wohlthätig und erwärmend wirkt. Viele der Weinberge sind auch mit schiefen Terrassen durchschnitten, jedoch nicht so häufig wie am Heinschelberge, besonders sind die sogenannten *Fünfer* hier regelmäßiger angelegt; d. h. die schiefen Mauern stoßen ziemlich regelmäßig gegen einander, wodurch sich die römischen Fünfer bilden.

§. 22. Nach der *Bonschel* kommt der *Knopf*, eine kleinere Weinbergslage von etwa 26 Grad Abdachung und ebenfalls bei 200 Fuß Höhe. Der Scheitel ist ebenfalls mit Wald bepflanzt. Diese geringere Weinlage ist die südwestliche Wand einer kleinen Thalmulde, und ist ebenfalls mit meist gerade laufenden Terrassen durchschnitten. Bemerkenswerth ist aber, daß hier viele *Steinmauern* vorhanden sind, die gar vielen Platz wegnehmen. Diese Steinmauern bestehen aus den bei der ersten Anlage durchs Rotten ausgeworfenen Steinen, die oft in solcher Menge vorhanden sind, daß solche Steinhaufen, die manchmal eine Höhe von 8 bis 10 Fuß haben, eben so viel Raum einnehmen, als der Weinberg selbst; doch dieß gilt mehr den gegen Neckarzimmern liegenden Weinbergen.

§. 23. Nach dem *Knopf* folgt das *Michelsrott*, eine geringe südwestliche Lage von 18—20 Grad, in einer ganz kleinen Thalmulde. Der größte Theil der Weinberge, die früher mit großer Mühe angelegt werden mußten, was die bedeutenden Steinmauern bezeugen, ist jetzt eingegangen, und wird als Feld oder Baumgärten benutzt, nur noch einige Morgen Weinberge sind vorhanden, in denen sonderbar genug meist Rießlinge gepflanzt werden, und zwar aus dem Grunde, weil sie hier am tragbarsten seyn sollen. Man will also eine Brühe, ob sauer oder süß, dieß scheint nicht beachtet zu werden.

§. 24. Dem Heinschelberge gerade gegenüber liegt der Habberg, eine ehemals bedeutende Weinlage, deren Exposition rein nördlich ist. Die Durchschnitts-Abdachung ist 15 bis 20 Grad. Dieser Berg war früher eben so hoch, wie der Heinschelberg, also 250 Fuß hoch, mit Reben (Gutedel und Sylvaner) bepflanzt, ist aber als Weinlage jetzt ganz — und mit Recht — vernachlässigt. Ursprünglich war der Berg durch einen Fahrweg in zwei Theile getheilt, in die obere und untere Hälfte. Jetzt ist die untere Hälfte größtentheils zu Ackerfeld benutzt, und nur noch einige Weinberge liegen zerstreut unter den Feldern. Der obere Theil ist dagegen fast ganz verlassen. Fast die Hälfte der ehemaligen Weinberge sind verödet, und mit waldigem Gestrüpp bewachsen. Eine Menge von Steinmauern, die ihre grauen Häupter aus dem Gestrüppe emporheben, geben jetzt das Zeugniß, daß hier früher Menschenhände mit ungeheuerer Mühe gearbeitet haben, und daß es eine Zeit gab, wo entweder die Menschenzahl größer war, als jetzt, oder wo mehr Thätigkeit herrschte als jetzt. Denn ein mit so vieler Mühe einmal urbar gemachtes Land öde liegen zu lassen, verdient doch die Frage, warum geschieht dieß, besonders da wir jetzt in einer Zeit leben, in welcher der Culturfleiß so hohen Aufschwung gewonnen hat. Daß man solche Stellen wieder zu Weinbergen anlegen soll, will ich keineswegs damit sagen, dieß wäre ein noch größerer Fehler, als das Oedeliegenlassen; allein könnte man denn solche Stellen nicht zu Kleepflanzungen, zu Baumanlagen, zu Kartoffelfeldern und dgl. benutzen; Gegenstände, die man in früherer Zeit nicht gekannt hatte, die aber dem jetzigen Cultursysteme eine ganz andere Richtung geben?

§. 25. Der westliche Endpunkt des Habberges trägt noch einige ziemlich gute Weinberge, von welchen sich besonders ein schöner junger Bockwingert, dessen Eigenthümer Schieferdecker heißt, auszeichnet, der viel Erfreuliches für die Zukunft verspricht. Dicht daneben hat der Eigenthümer einen sogenannten Felsenkeller in die Tiefe des Berges angelegt, woraus im Sommer den Durstigen vortreffliches Bier gespendet wird.

§. 26. Ich gehe nun zu der eigentlichen Beschreibung des Weinbaues in Mosbach und dessen Umgebung über.

§. 27. Der Bauboden besteht allenthalben aus Kalktrümern, welche durch thonhaltigen Kalk zu Bauboden geschaffen werden.

§. 28. Das Unterlager ist allenthalben Kalk.

§. 29. Bei Anlegung junger Weinberge werden die alten auf drei Fuß Tiefe umgerottet, was vom Spätjahre bis über den Winter geschieht und sogleich wieder angelegt, was besonders am Heinschelberge der Fall ist, wo man nicht eine einzige Lücke sieht, sondern alles mit Reben bepflanzt ist; in den anderen Weinlagen sieht man mehrere Kleepflanzungen, welche theils zur Vorbereitung des Bodens dienen sollen, theils auch blos zu dieser Pflanzung bestimmt sind, indem man in neuerer Zeit durch die Kleepflanzung sehr vom Weinbaue abgekommen ist. Zu bemerken ist hiebei, daß man bei neuen Anrottungen gar oft die Terrassen-Mauern neu aufführt, indem manche durch die Länge der Zeit brüchig und schadhaft werden.

§. 30. Das Rotten geschieht vermittelst dem Baukarste, einem bekannten zweizinkigen Instrumente, dessen Zähne spitz und 7—8 Zoll lang, 1 Zoll breit, und ½ Zoll dick sind. Die hiebei heraus kommenden Steine werden — was nicht zu Mauern benutzt werden kann, auf die Seite getragen, wodurch die ungeheuere Menge von Steinmauern, die bis Wimpfen allenthalben sichtbar sind, entstanden sind. Da diese Steinmauern als unregelmäßige Steinhaufen gar oft die Hälfte des Flächenraums des Weinfeldes oder gar die ganze Breite desselben einnehmen, so lassen in neuerer Zeit manche wohlhabende Weinbergsbesitzer, um größeren Raum zu gewinnen, diese Steinmauern umarbeiten, und entweder in einen engeren Raum bringen, oder suchen einen großen Theil entweder auf die Wege abzuführen, oder in den Boden zu versenken. Um sie in engeren Raum zu bringen, wird unten angefangen, und eine so tiefe Grube wie möglich gegraben, in diese die Steine geworfen, und stückweise wie beim Rotten so fortgefahren, dabei werden die größten Steine herausgesucht, und auf beiden Seiten

gleich einer Mauer durch einen Maurer 5—6 Fuß aufgesetzt, so daß das Ganze einem langen gemauerten Kasten ähnlich sieht, der mit Steinen ausgefüllt ist. Der dadurch gewonnene Raum wird mit der ausgehobenen Erde ausgefüllt.

§. 31. Nach dem Rotten wird der Platz abgepfählt. Da dieß hier auf eine eigenthümliche Weise geschieht, die sich nur vom Schreckberge bei Dittesheim bis Neckarzimmern und Haßmersheim ausdehnt, und in Gundelsheim wieder verschwindet, so will ich dieselbe etwas näher bezeichnen.

§. 32. Zum Abpfählen werden ungeheuere Stickel, die man Reutstickel nennt, zubereitet. Man nimmt dazu eichenes Klafterholz, das 4 Fuß lang ist, sägt es in der Mitte durch, und spaltet es in Stücke, die 2 Zoll im Quadrat, oder so dick wie ein Kindsarm sind. Sie haben nun die Länge von 2 Fuß. Nachdem sie von allen Splittern gereinigt sind, werden sie zugespitzt, und in den Weinberg geführt. Hier wird nun die Gränze rings um in 3 Fuß Entfernung*) mit solchen Stickeln besetzt, und wenn dieß geschehen ist, so nehmen 2 Mann eine Schnur, halten sie auf beiden Seiten des Weinberges unter den betreffenden Stickel, ein Dritter legt eine Latte, in welche alle 3 Fuß eine Kerbe geschnitten ist, an die Schnur, und ein Vierter steckt an jede Kerbe der Latte einen solchen Reutstickel.

NB. weil sich durch das Einschlagen der Stickel in den steinigen Boden die Schnur aus der Linie zieht, folglich die Reihen nicht gerade auslaufend werden, so wird an die Schnur eine Latte gelegt, wodurch die gerade Richtung erhalten wird.

Diese dicke, schwere und lange Stickel werden durch den Reutkarst mit Kraftanstrengung so tief in den Boden geschlagen, daß sie ½ Fuß

*) Hiebei ist zu bemerken, daß jeder Nachbar 1½ Fuß vom Grenzgesteine mit der Endzeile entfernt bleiben muß, mit der sonderbaren Zugabe, daß dabei nicht vom Mittelpunkte des Steines aus gemessen wird, wie es allenthalben üblich ist, sondern, daß die Seitenwände des Steines als Punkt gelten, und der Stein dem Raume von drei Fuß zugegeben wird.

über die Fläche hervorstehn. Was aber das Bemerkenswertheste dabei ist, diese Stickel werden nicht senkrecht, (wie man mit Recht vermuthen sollte) in den Boden geschlagen, sondern zudem, daß der Boden stark abgedacht ist, werden sie auch noch in schiefer Richtung eingeschlagen, wie (Fig. 4) zeigt; so bleiben sie stecken, bis sie verfaulen.

§. 33. Wenn je eine Holzverschwendung stattfindet, oder bei irgend einer Erziehungsmethode als solche genannt werden kann, so ist es diese, und es ist unbegreiflich, wie Gewohnheit die Leute oft in einem Irrwahne befangen hält, welcher der augenfälligste Unsinn ist. Würden die Leute nach Verlauf von einigen Jahren, wenn der Stock keines Haltpunktes mehr bedarf, diese Stickel wieder ausziehen, und verbrennen, so wäre doch nur die Mühe und Arbeit verloren, und das Holz erfüllte seinen ursprünglichen Zweck; so aber bleibt es im Boden stecken, bis es verfault, und hindert in einem Zeitraum von 20 bis 25 Jahren den Stock und die Arbeiter mehr als man anfänglich glaubt. Ich habe zu meinem Staunen mehr als einen Weinberg gesehen, in welchem mehr solcher Reutstickel als Rebstöcke gestanden waren, d. h. viele Rebstöcke waren veraltet und ausgegangen, während die Reutstickel noch gleich Leichensteinen die Stelle der Verblichenen bezeichneten. Besonders traf ich dieß Verhältniß in dem Habberge, dieser nördlichen Lage an, wo bei häufiger Pflanzung des Sylvaners, der ohnehin kein hohes Alter erreicht, der Reutstickel aus gutem Eichenholze gar oft den Rebstock überlebt. Ich konnte mich nicht enthalten, bei meiner Besichtigung der Weinberge mehrere Weingärtner zu fragen, zu welchem Zwecke denn die Menge von halb Arm dicken Reutstickeln in den Weinbergen sey, worauf mir mehrere zur Antwort gaben, es sey hier so gebräuchlich; sie kannten also keinen Zweck, und machten doch die starke Ausgabe bei der ersten Anlage. (Aus manchen Weinbergen könnte man mehrere Wagen voll Holz aus dem Boden ziehen, das man wirklich mit Muthwillen, oder besser gesagt, im Unverstand, verfaulen läßt). Ein Einziger sagte mir, „er glaube, daß die Stickel dazu seyen, daß sich der Stock nicht

verschiebe." Dieser glaubte also doch etwas, nämlich, daß sie einen Nutzen hätten, die Andern wußten aber gar nicht einmal einen Zweck. Diesen sagte ich auch, sie sollten sie ausziehen, und sollten sich im Winter eine warme Stube davon machen, das sey nützlicher, als sie hier im Boden verderben lassen.

§. 34. Wenn man solche Verkehrtheiten sieht, dann findet man erst, wie nützlich es wäre, wenn aus jedem bedeutenden Weinorte von Zeit zu Zeit ein aufgeweckter Kopf, ein Wingertsmann, in die bessern Weingegenden reisen, und dort arbeiten würde. Viele solche lästige Gewohnheiten würden dann schwinden, und bessere Gebräuche eingeführt werden. Wenn auch nicht allgemeine Empfänglichkeit vorhanden ist, das Bessere faßt doch Wurzel, gehe es auch nur langsam.

§. 35. Das Setzen geschieht auf folgende Art. Wenn der Platz auf 3 Fuß ins Geviert abgepfählt ist, so wird mit der Reuthaue ein 7 bis 8 Zoll tiefes Loch gemacht, das vom Stickel bergabwärts zieht, wie (Fig. 4) versinnlicht. In dieses Loch wird ein Hackstock (siehe §. 36.) von 1½ Fuß Länge, schief gelegt, wozu man gewöhnlich etwas Rasen- oder Wiesenerde nimmt, so zwar, daß der obere Theil der Bodenfläche gleichgesetzt wird, was man hier „Landrecht," d. h. dem Land zugleich, nennt.

§. 36. Die Hackstöcke werden auf folgende Weise zubereitet. Wenn man beim Schneiden im Frühjahre hinreichend Holz hat, um Bögen anschneiden zu können, so läßt man entweder einen alten Schenkel, der zu hoch werden will, stehen, ohne ihn zuzuschneiden, oder eine Rebe, welche an dem Boden ausgetrieben ist, die man ebenfalls unbeschnitten stehen läßt. Wenn nun im Mai gehackt wird, was mit dem Karst geschieht, so werden diese unbeschnittenen Reben etwa ½ Fuß tief in den Boden gelegt, 3 Augen über dem Boden abgeschnitten, und ein Pfahl dazu gesteckt. Den Sommer über zieht eine solche Rebe viele Wurzeln, und im Frühjahre wird sie am Stocke abgeschnitten, und bildet so einen selbstständigen Stock, der als Wurzelstock zur Anlegung der Weinberge benutzt wird.

§. 37. Da diese so eingelegten Reben gar oft schöne und gute Trauben geben, so werden die Hackstöcke eigentlich mehr zu diesem Zwecke eingelegt, als zur Verwendung für neue Anpflanzung oder zum Verkaufe für eben solchen Zweck. Dieß letztere ist daher mehr zufällig, indem das Neuanlegen der Weinberge nicht so häufig ist, als daß diese dazu vernutzt werden könnten, und der größte Theil mehr zum Nachbessern abgehender Stöcke gebraucht wird.

§. 38. Die Hackstöcke werden nach 100 verkauft; nämlich das 100 zu 48 kr. und 1 fl., wobei aber die Rebsorten nicht bestimmt sind, indem hier ein gemischter Rebsatz ist, und gewöhnlich die geringen Sorten sich stärker beholzen, folglich auch diese Rebsorten am häufigsten eingemengt werden, wodurch allmählig der Rebsatz von Weinberg zu Weinberg sich verschlechtert. (Darüber später Mehreres.) Eine rühmliche Ausnahme macht nebst wenigen andern Hr. Schieferdecker, welcher ein bedeutendes Rebstück mit reinem Rießlingsatz bepflanzte, wozu er die Wurzelreben aus der hiesigen Gegend bezog.

§. 39. Der Rebsatz im allgemeinen ist etwa gleiche Theile Rießling und Elbe. Hierunter sind noch Gutedel, Sylvaner, Välteliner,*) Muskateller, Römer, Burgunder und Süßling ꝛc. gemengt. Früher waren hier weit mehr Rießlinge gepflanzt, als jetzt, erst durch die Schwabenstöcke sind die vielerlei Rebsorten eingeführt worden. Diese Schwabenstöcke sind nämlich die oben bezeichneten Hackstöcke, welche besonders in Gundelsheim (3 Stunden von Mosbach) häufig gepflanzt werden. Da sie, wie schon angegeben, mehr wegen des Weines als der Gewinnung der Hackstöcke gepflanzt werden, so kauft man

*) Der Välteliner hat anno 1827 in einem jungen Weinberge des Mittelberges, der zwischen der Bonschel und Knopf liegt, eine außergewöhnliche Fruchtbarkeit gezeigt. Der Eigenthümer erhielt nämlich von 13 Stöcken ein Zehend Most, oder 20 alte Maaß (à 64 Unzen), was gerade eine Mannslast ist.

sie gewöhnlich sehr wohlfeil, was für manche sehr einladend ist; auch haben sie immer sehr viele Wurzeln, was für den Rebstock als Verkaufsobject sehr empfehlend ist, so wie die Hoffnung dabei immer mehr Platz greift, durch solchen Rebsatz recht vielen Wein zu gewinnen.

§. 40. Im zweiten Jahre nach dem Anlegen eines jungen Rebberges, wird sogleich im Frühjahre der vorjährige Trieb hart am Köpfchen auf 1 Aug abgeschnitten.

§. 41. Im dritten Jahre wird dasselbe wiederholt.

§. 42. Im vierten Jahre werden die Triebe auf 2 bis 3, auch wohl 4 Augen abgeschnitten und 2 Pfähle dazu gesteckt.

§. 43. Im fünften Jahre, so wie in den folgenden, werden Bogen gemacht; es bekommt nämlich je nach Verhältniß jeder Stock 2 bis 4 Bogen, 2 Halbruthen von 6 Augen, dann noch 3 und 4 Zapfen von 3—4 Augen. Die Bogen werden hier, wie an vielen Orten Würtembergs, einwärts gebogen. Das einzige, was bei dieser Behandlung lobenswerth ist, sind die kleinen Bögen von nur 5—6 Zoll Durchmesser, die hier gemacht werden, was aber vielleicht weniger den Grundsätzen, als der Nothwendigkeit zugeschrieben werden muß, indem der magere Kalkboden nur schwache und kurze Ruthen treibt.

§. 44 Im Allgemeinen wird hier den Rebstöcken für den mageren Boden allzuviel zugemuthet, es wird eine Masse von Tragholz angeschnitten, wodurch erstlich die Trauben zu klein und unvollständig ausgebildet werden, und zweitens der Stock zu sehr entkräftet wird, o daß er, wo andere in ihrem besten Manns-Alter sind, hier schon hinfällig wird und abstirbt. Zudem ist der Wurzelbereich — da alle 3 Fuß ein Stock steht — viel zu klein, als daß solcher alles ihm angemuthete gehörig ernähren könnte. Man denke sich nur einen Rebstock, an welchem 2 bis 3 Bögen, 3 Halbruthen von 6 Augen, dann 4 Zapfen von 3—4 Augen, und gar oft noch eine Ruthe zu einem Hackstocke, oder einem Sohne eingelegt wurden, welche Menge von Augen hier austreiben sollen, und ob es möglich sey, daß diese auf

so beschränktem Bodenraume alle ausgebildet werden können, man sehe Fig. 5 und 6. Das Ganze bildet im Sommer einen wahren Heckenbusch, zumal da im Sommer nichts ausgebrochen, und kein Aberzahn entfernt wird, um den Trauben nur einigermaßen Luft zu machen, und den Trieb, der in dem unnützen Holze sich vergeudet, in die Trauben zu deren Ausbildung zu leiten. Kommt nun noch dazu, daß man von einem solchen Stocke noch einen Hackstock, oder einen Sohn ablegt, dann wird die Entkräftung vollendet, und ein baldiges Hinsterben des Mutterstockes ist die Folge davon.*) Daher auch in den meisten Weinbergen so viele Lücken sind, wo Stöcke fehlen, wie ich es noch nirgends angetroffen habe. Das Auffallendste, was aber den Mosbacher Weinbau bezeichnet, ist der Schnitt, der in vielen Weinbergen, ich möchte bald sagen, unter aller Kritik schlecht ist. Ich habe doch schon so viele Weingegenden bereist, aber noch nirgends ist mir eine so vernachlässigte Behandlung des Weinstocks vorgekommen, wie hier. Wird eine Ruthe oder ein Schenkel abgeschnitten, so denkt man hier nicht daran, denselben dicht am Kopfe abzuschneiden, oder wo man mit dem Messer nicht wohl beikommen kann, mit einer Säge zu Hülfe zu kommen, sondern man schneidet gerade so ab, wie es dem Arbeiter am besten zur Hand ist, unbekümmert ob 1 oder 2 Zoll und darüber Holz stehen bleibt oder nicht. Sieht man dann einen solchen Rebstock, der seine 20 bis 25 Jahre alt ist, so glaubt man

*) Darüber habe ich in meinen eigenen Weinbergen auffallende Beispiele gesammelt. Ich hatte nämlich die Idee, daß manche Rebe, die sonst weggeschnitten wird, einen Wurzelstock geben könne, ohne dem Mutterstocke zu schaden, indem ein solcher in Rücksicht der vielen Wurzeln, die er bekommt, auf eigene oder Selbsternährung beschränkt seye. Wie sehr wurde ich aber vom Gegentheile belehrt, als ich an einigen Stöcken, von denen ich vermöge ihres üppigen Wuchses 2 Jahre hintereinander Hackstöcke einlegte, im dritten Jahre eine solche Hinfälligkeit bemerkte, daß ich fürchtete, sie würden ganz absterben. Der früher kräftige Wuchs war völlig dahin, sie trieben nur schwaches und mageres Holz, und erst nach einigen Jahren, nachdem ich sie ganz kurz zurückschnitt, und auf allen Ertrag verzichtete, erholten sie sich wieder. Man beziehe also nur diese Erfahrung auf das oben gesagte.

einen 8 oder 10jährigen Weidenstock zu sehen, an dem man gewöhnlich absichtlich mehrere Zoll von dem vorjährigen Triebe stehen läßt; zu bemerken ist aber, daß das, was bei einem solchen Weidenstock lebend ist, hier im dürren Zustande sich befindet. Manche treiben es sogar so weit, daß sie bei Abwerfen eines Schenkels 6 bis 8 Zoll davon stehen lassen, was, wenn es dürre wird, wie ein altes kleines Kuhhorn an dem Stocke hervorragt.

§. 45. Ich war einmal stark in Versuchung, einen solchen Rebstock am Rumpfe abzusägen, und denselben in meinem Naturalien-Cabinette unter den Raritäten aufzuhängen, wenn ich Gelegenheit gehabt hätte, denselben nach Hause zu schicken. Wer es nicht gesehen hat, der kann sich keinen Begriff machen, mit welcher Nachlässigkeit und Indolenz der Weinbau hier im allgemeinen getrieben wird; wenn auch einige davon sich rühmlichst auszeichnen, so verdient doch der größte Theil davon diesen Tadel.*) Mir kam öfter der Gedanke: „sollten denn in dem cultivirten Mosbach nicht mehr Weinbergsleute seyn, die auch über ihre Beschäftigung etwas nachdenken würden.“ Mein Führer Namens Carl Seeberger machte hievon eine wirklich rühmliche Ausnahme, er erkannte alle diese Mängel und hat auch schon viele in seinen Weinbergen beseitigt, allein er klagte sehr über die allgemein herrschende Indolenz der Weinbergsleute, denen das Gewohnte nicht mehr abzugewöhnen seye, wodurch sie z. B. einsehen könnten, daß das viele dürre Holz an einem Rebstocke denselben zu früh veraltet, daß sich dadurch Schlupfwinkel für Insekten bilden, überhaupt daß alles Unsaubere in der Natur schädlich ist rc. Mit dem bisher Gesagten ist aber das Maaß der Uebel-

*) Man denke ja nicht, daß hier nur eine Spur von irgend einer Animosität meine Feder leite, im Gegentheile, ich erkenne immer dankend die freundliche Aufnahme, die ich in Mosbach fand; allein mein Urtheil gilt nur der Sache und da ich mir einmal zum Ziele genommen habe, von jeder Gegend ein treues Bild zu geben, wie es wirklich ist, so muß ich mich der Wahrheit gemäß so äußern; vielleicht stiftet diese harte Rüge einigen Nutzen.

stände noch nicht voll. Hier, besonders am Heinschelberge, wird selten ein Weinberg ausgehauen, und frisch angelegt, sondern die abgehenden Stöcke (deren so viele hier sind), werden immer durch Söhne, d. h. Reben, die vom benachbarten Stocke genommen, und an den Platz des abgegangenen Stockes gelegt werden, ersetzt. Diese Söhne werden gewöhnlich auf 2 Augen angeschnitten, und wenn diese den Sommer über 2 Ruthen getrieben haben, so wird im nächsten Frühjahr schon ein Zapfen von drei Augen und eine Hackruthe von 4—5 Augen angeschnitten, anstatt alles bis auf das untere Auge abzuwerfen, und da einen Kopf zu'ziehen. Dadurch wird dem jungen Stock schon allzuviel zugemuthet, und er kann, wie ich §. 44 schon gesagt habe, nur auf Kosten des Mutterstockes das Zugemuthete leisten, wodurch dieser also einer Hinfälligkeit preißgegeben wird. Nach zwei auch drei Jahren wird endlich der Sohn vom Mutterstocke durch Abschneiden getrennt, und nun steht dieser sich selbst überlassen, ohne noch Wurzeln genug für das angeschnittene Tragholz zu haben, als jugendlicher Greis wieder unter den älteren Schwächlingen. Wer eine sachgemäße Behandlung des Rebstockes gewohnt ist, dem fällt eine solche Behandlung außerordentlich auf, und man kann kaum begreifen, wie Leute, die Wingertsleute seyn wollen, so nur handeln können.*)

§. 46. Durch dieses ofte Einlegen von Söhnen werden auch gar bald die geraden Linien verrückt, so daß man an einem ganz alten Weinberge gar keine Abzeilung mehr finden kann, und fast jeder Stock nicht mehr auf der ursprünglichen Stelle steht. Ob dieses unregelmäßige Zusammensitzen der Stöcke in einem alten Weinberge einer Gleichgültigkeit, oder dem zuzuschreiben ist, daß die Reben oft

*) Der Grund dazu mag aber auch darin liegen, daß hier alles im Accord gebaut wird. Dadurch wird die nun ohnehin eingerissene Gleichgültigkeit zur Nachlässigkeit, indem die meisten solcher Leute, wie jedem bekannt seyn wird, mehr den Lohn als die Arbeit im Auge haben, und wenn nun vollends die Eigenthümer vom Weinbau wenig verstehen, dann steht dem Schlendrian Thüre und Thor offen.

nicht auf den bezeichneten Platz hinreichen, kann ich nicht entscheiden, ich habe mich darüber nicht erkundigt. Auf jeden Fall taugt eine solche chaotische Stellung der Reben in einem Weinberge nichts, indem die freie Einwirkung der Sonne auf den Boden dadurch gehindert wird.

§. 47. Ein weiterer Uebelstand ist noch der, daß man beim Anschneiden der Hackruthen nicht nach Grundsätzen handelt, wonach man das Tragholz nur auf vorjährige Reben anschneidet und dgl. m., sondern es wird jede Rebe, wenn sie nur die gehörige Stärke hat, zu dieser Länge von etwa 1 Fuß angeschnitten, sey sie hervorgewachsen, wo sie wolle, entweder dicht an der Wurzel, oder aus dem alten oder neuen Holze, darauf wird wenig Rücksicht genommen, der Schnitt gilt eigentlich hier nur der Rebe, nicht der Frucht. Denn es ist eine bekannte Sache, daß Bodenhölzer wenig Frucht geben, eben so die Reben, welche unmittelbar aus dem alten Holze Trauben bekommen (einige Ausnahmen macht der Rießling), allein darauf wird hier keine Rücksicht genommen; sieht man einem Weinbergsmanne zu, wie er schneidet, so glaubt man, hier seyen die meisten Regeln in die Acht erklärt.

§. 48. Nächst so manchem Fehlerhaften darf aber auch nicht vergessen werden das Bessere anzugeben, nämlich, daß man hier den größten Theil der Rießlinge nur auf Zapfen schneidet, eben so den Sylvaner und Välteliner, aber auch hier wird wieder unverhältnißmäßig gehandelt, indem man dem gewöhnlich schwachen Rießlinge wieder zu lange Zapfen, von einem halben bis zu einem ganzen Fuß Länge, anschneidet, wodurch der Stock zu bald in die Höhe kommt, da die oberen Augen immer am stärksten treiben. Solche Stöcke sehen im Frühlingsschnitte gerade aus wie mißrathene Bockstöcke, indem hier weder die Kesselform, noch sonst eine planmäßige Behandlung stattfindet.

§. 49. Wenn man alle anschauliche Verhältnisse zusammenstellt, so findet man gar zu leicht, daß es eine Zeit gab, wo hier der Weinbau einmal in einem florisanten Zustande gewesen seyn müßte,

und daß er früher mit weit mehr Intelligenz betrieben wurde. Die sorgfältige Anlegung des Heinschelberges, so wie die kostspielige Urbarmachung des Habberges, Michelsrott, die jetzt fast ganz verlassen, und zu Feld benutzt werden und mehrere, die zweckmäßige Wahl der Rebsorten, z. B. an dem südlichen Heinschelberge wurde sonst fast lauter Rießling, an den geringeren Lagen blos Sylvaner und Gutedel gepflanzt, und mehrere dergleichen führen uns zu der Ueberzeugung, daß früher der Weinbau mit mehr Umsicht, Einsicht und Aufmerksamkeit behandelt worden sey; auch scheint Mosbach der Stapelplatz der Neckarweine für die Umgebung bis nach Wimpfen ꝛc. gewesen zu seyn, von wo aus der anstoßende Odenwald seinen Weinbedarf bezog. Alles dieß ist aber jetzt dahin; durch Kriege, politische Conjuncturen, Zeitverhältnisse und dgl. sind die frühern Verhältnisse dahingeschwunden, und mit den späteren Zeiten auch der Sinn fürs Bessere. Der merkantilische Fall zog auch noch den Fall des Cultur-Sinnes nach sich, wozu noch besonders das Einwandern der Schwabenstöcke das seinige beitrug.*) Ferner der immer mehr zunehmende Biergenuß, wozu noch 2 Bierkeller verhelfen, die in einiger Entfernung vom Städtchen in Felsen gehauen sind, und wo vortreffliches Bier ausgegeben wird, trägt auch in neuerer Zeit nicht wenig dazu bei, daß dem Weinbau weniger Aufmerksamkeit gewidmet wird.

§. 50. Bei der Sommerbehandlung wird, wie schon früher angegeben, nichts ausgebrochen, auch keine Aberzähne weggebrochen, sondern alles wird wie ein Busch stehen gelassen; nach dem Blühen, wenn die Trauben Erbsengröße haben, werden die Ruthen mit Stroh an den Pfahl geheftet, was man hier gebunden heißt und nach einiger Zeit abgeschnitten.

*) Sonderbar, daß da, wo diese Stöcke hergebracht wurden, eben nicht der beste Wein wächst, folglich von dem Rebsatze auch nichts gutes zu erwarten war; aber wenn einmal der Sinn fürs Gute gefallen ist, dann geht alles den Rückgang.

§. 51. Die Beholzung der Weinberge besteht hier allgemein aus Pfählen von Eichenholz, von $5\frac{1}{2}$ bis 6 Fuß Länge, und 1 Quadratzoll Dicke. Jeder Stock bekommt 3 Pfähle, schwächere nur 2 Pfähle, die Rießlinge gewöhnlich nur zwei Pfähle, die jedoch nie nach Reihen, sondern so gestellt werden, wie es das Bedürfniß des Stockes erheischt, indem die alten Schenkel selten über 2 Fuß, die jüngeren kaum einen Fuß Höhe oder Länge haben.

§. 52. Das 100 Pfähle kostet 1 fl. 12 bis 1 fl. 20 kr.

§. 53. Für den Winter, d. h. nach dem Herbste werden die Pfähle ausgezogen und aufgebockt, d. h. in bestimmten Entfernungen nach gewisser Ordnung auf Pfahlschrägen gelegt, was in einiger Entfernung betrachtet, dem ganzen Gelände ein eigenes freundliches Ansehen gibt, indem diese Pfahlschrägen die Einförmigkeit unterbrechen. Die Ordnung, welche dabei beobachtet wird, ist folgende. Je 5 Zeilen geben immer einen solchen, wozu etwa 25 Stücke gebraucht werden, in der mittlen Zeile dieser fünf Zeilen wird immer eine Reihe solcher Schrägen gehalten, wodurch eine gewisse Regelmäßigkeit in das Ganze gebracht wird. Bei dem Anlegen solcher Pfahlschrägen werden gewöhnlich 2 kurze Pfähle übers Kreuz in den Boden gesteckt, und noch einer dazwischen, der verhindert, daß diese Pfähle nicht auseinder weichen können. Dann werden die Pfähle so aufgelegt, daß die in die Erde gesteckten Spitzen in die Höhe, und der obere Theil an den Boden zu liegen kommt.

§. 54. Wenn gehackt wird, so werden die Pfähle weggenommen, und auf Haufen in die Wege gelegt, oder an die Mauern gestellt, und nach dem Hacken werden sie von der Hand gesteckt, d. h. sie werden nicht durch das in Württemberg so allgemein gebräuchliche Pfahleisen,*) sondern mit freier Hand in den Boden gesteckt, so zwar, daß der Pfahl durch den Bogen gesteckt wird, wonach alsdann der Bogen mit Weiden angebunden wird, was man hier Heften heißt.

*) Im dritten Hefte ist solches abgebildet.

§. 55. Das Einherbsten der Trauben geschieht hier folgendermaßen. Die Trauben werden in Kübeln abgeschnitten, in Tragbütten durch den Büttenträger an den unteren Theil des Weinberges getragen, und da in einen Tretzuber geschüttet,*) der vermittelst Queerhölzer getragen wird; in diesem Tretzuber werden die Trauben durch einen Knaben zertreten, oder vermittelst eines breiten Stempels zerstoßen, und auf dem Platze als Trester vor dem Weinberge verkauft, was hier schon so eingeführt ist, indem sich immer hinreichende Käufer einfinden, so daß kein Most zu lange stehen bleibt.

§. 56. Der Ertrag der Weinberge ist hier wegen der allgemein schlechten Bestockung nur gering, so daß man durchschnittlich in guten Jahren nicht 1 Fuder altes Maaß auf den Morgen annehmen kann. Natürlich gibt es auch wieder Ausnahmen, ich sage aber nur durchschnittlich, denn der größte Theil der Weinberge befindet sich in einem elenden kraftlosen Zustande, eine Folge vernachlässigter Behandlung und des mageren Bodens.

§. 57. Das Düngen ist hier nicht viel üblich, wenigstens einen regelmäßigen Turnus des Düngers kennt man hier nicht, und es wird überhaupt nur selten gedüngt; mehr noch werden zerkleinerte Steine und die durch den Regen ausgespülte Erde aus den Schleimlöchern (§. 14) angewandt, welche in den Weinbergen herumgetragen werden.

§. 58. Mit Rasenerde oder fremder Erde zu düngen, ist gar nicht üblich. Einen einzigen Weinberg sah ich am Heinschelberge, welcher mit Erde gedüngt worden. An diesem konnte man in ziemlicher Entfernung sehen, wie weit die Erde getragen war, und zwar am Graswuchse! und weil man hier nicht gewohnt ist, viel den Boden mit der Hacke zu bauen, so scheint auch die Scheu vor dieser Arbeit die Leute abzuhalten, mit fremder Erde zu düngen, was dem mageren steinigen Boden sehr wohlthuend wäre, und einen besseren Holzwuchs herbeibrächte.

*) Im dritten Hefte ist die Abbildung eines Tretzubers.

§. 59. Der Dünger wird sonst blos im Spätjahre auf der Oberfläche ausgebreitet so wie man einen Acker düngt.

§. 60. Das herrschende Unkraut ist hier Kreuzkraut (Senecio vulgaris), Hedderich (Sinapis arvensis), und Hahnenfuß (Ficaria verna).

§. 61. Die Bodenbearbeitung ist hier sehr einfach, indem blos im Mai gehackt, und Anfangs September mit einer breiten Haue gefelgt*) wird.

§. 62. Die Folgen-Reihe der Weinbergsarbeiten ist diese. Im März wird geschnitten, im April bei feuchtem Wetter wird Ruthen gebogen, anfangs Mai die Söhne eingelegt, dann gehackt, darauf gepfählt — d. h. die Pfähle gesteckt, im September gefelgt, und nach dem Herbste die Pfähle ausgezogen.

Die Baukosten eines Morgen Weinberges sind folgende:

Zuschneiden	3 fl. —
Ruthen biegen	1 fl. —
Söhne und Hackstöcke einzulegen . . .	1 fl. —
Hacken	5 fl. —
Pfählen	2 fl. —
Binden (mit Stroh)	3 fl. —
Felgen	4 fl. —
Pfähle ausziehen	1 fl. —
	20 fl. —

§. 63. Der Taglohn eines Weinbergsarbeiters ist per Tag 30 Kreuzer ohne Kost, größtentheils werden aber die Weinberge nach obigem Anschlage im Accord gebaut.

§. 64. Das Decken der Weinberge ist hier nicht üblich.

§. 65. Die Herbstpolizei wird hier nicht strenge genom-

*) Das Felgen wird in diesem Heft später beschrieben werden.

men. Der Eigenthümer darf in den Weinberg so oft er will, aber weder Frau noch Kinder. Wird dagegen ein Mann in einem fremden Weinberge gesehen, so ist er straffällig.

§. 66. Das Pflanzen der Bäume in den Weinbergen ist hier nicht üblich, sie sind größtentheils frei davon, ausgenommen einiger Pfirsich-Bäume, die dem Ganzen nicht schaden. Dieß ist eine Lichtseite unter vielen Schattenseiten von Mosbachs Weinbau.

Neckarzimmern.

§. 67. Hinter Mosbach, dem Odenwalde zu, liegt ein Ort Namens Riestenbach, wo auch etwas Weinbau getrieben wird. Dort sind die klimatischen Verhältnisse etwas ungünstiger, die man durch Kunst zu bessern sucht; es werden nämlich hinter den Stock kleine Steinplatten gelegt, damit so mehr rückstrahlende Wärme sich bilde, welche die Reife der Trauben befördert. Dieß ist ein lobenswerthes Kunstmittel.

§. 68. Wenn man Mosbach verläßt, und wendet sich gegen den Neckar in der Richtung gegen Neckarzimmern, so sieht man auf der linken Neckarseite gegenüber von Neckarelz bis nach Hochhausen, und weiter hinauf nach Mühlbach und Heinsheim eine Menge Weinlagen, die größtentheils östlich gelegen, jetzt nicht mehr als Weinberge, sondern als Acker-, Klee- oder Baumfelder benutzt werden. Die jetzt noch vorhandene Menge und Masse von Steinmauern, welche allenthalben die früheren Weinberge durchschneiden, beurkunden, mit welchem Fleiße man früher Wein baute, und in welch günstiger Aufnahme früher der Weinbau in dieser Gegend stand, wovon jetzt nur noch gleichsam ein Schatten dasteht. Dieses Herabsinken des Weinbaues, besonders von Neckarzimmern bis Heinsheim, mögen mit unter auch manche Feudalverhältnisse herbeiführen, die noch von mehreren adeligen Grundherren, welche da wohnen, in Anspruch genommen werden, und die unserem jetzigen Zeitgeiste

und Zeitalter nicht mehr anpassen. So z. B. herrscht in Neckarzimmern noch eine uralte Observanz, die dem Emporkommen des dortigen Weinbaues mächtig entgegensteht, und denselben täglich mehr niederdrückt. Nämlich der dortige Grundherr Baron von Gemmingen Hornberg hat von ohngefähr ⅔ der Weinberge auf der Gemarkung den vierten und fünften Theil des Wein-Ertrags zu beziehen, ohne den Zehnt-Wein, welcher zuerst weggenommen wird. Nun lastet auf manchen Stücken sogar noch ein Boden-Wein, der theils der Grundherrschaft, theils dem Fürsten von Leiningen, und theils der Pfarrei gehört. Wie niederschlagend ist ein solches Verhältniß für den Eigenthümer eines solchen Weinberges, wenn er mit saurem Schweiße das ganze Jahr sein Gut bebaut, und er will den Segen des Himmels nach Hause bringen. Wie kann er sich seiner oft ihm kärglich zugemessenen Gabe erfreuen, wenn so viele Hände sich in sein mühsam erworbenes Eigenthum theilen wollen. Noch ehe er nur eigentlich weiß, wie viel ihm der Schöpfer zugetheilt, kommen die Diener des Landesfürsten, um den Zehnten wegzunehmen, dann kommen die Diener des Grundherrn, um den vierten und fünften Theil der ganzen Masse in Empfang zu nehmen, hierauf wird der Boden-Wein abgenommen, und zuletzt noch kommt die Reihe an den Kelter-Wein. Dieselbe Bewandtniß hat es mit dem Obst, das in solchen Theilweinbergen wächst. Zu allen diesen Lasten wird nicht einmal der Eigenthümer durch niederere Steuer oder dgl. entschädigt. Ist es da ein Wunder, wenn den Leuten die Lust zum Weinbaue vergeht, wenn dieser edle Culturzweig hier so herabsinkt, daß hunderte von ehemals blühenden Weinfeldern wüste und öde daliegen, auf denen nun waldiges Gestrüppe wächst, aus welchen die mächtigen Steinmauern ihre grauen Häupter hervorheben, und gleichsam auf die Vergangenheit herabschauen. Der Kleebau, dieser große Hebel der neueren Agrikultur, hat auch hier manchem so schwer Belasteten aus der Noth geholfen, indem gar viele solcher Parzellen mit diesem Futterkraut angepflanzt werden, wovon sie nicht solche Abgaben zu leisten haben.

§. 69. Auf der rechten Seite des Neckars zieht sich eine ziemlich bedeutende Weinlage südwestlich bis dicht an Neckarzimmern, welche durch einen Mittelweg in 2 Theile getrennt ist. Der untere Theil, der gegen den Neckar zieht, hat 12 bis 18 Grad Abdachung und ist größtentheils mit Reben bepflanzt; der obere Theil ist nur stellenweise noch mit Reben besetzt, indem hier gar viele öde oder verlassene Weinberge sich befinden, die zwischen den Steinmauern gleichsam wie begraben liegen; andere, die näher gegen den Ort liegen, sind auch wieder cultivirt, und haben Terrassen bis zu 25 Grad Abdachung.

§. 70. Die ganze Weinlage, besonders die sich oberhalb Neckarzimmern gegen den Hornberg hinzieht, ist ziemlich mit Bäumen besetzt.

§. 71. Als Unkraut fand ich gewöhnlich den Hyacinthus racemosus, Allium vineale, und Ranunuclus repens.

§. 72. Die dicken Reutstickel von Mosbach halten sich hier noch in ziemlicher Stärke, dagegen fangen hier die langen Schenkel an, die im größten Theile von Würtemberg anzutreffen sind, nebst den Halbruthen von 6 — 8 Augen; auch werden von hier an die Pfähle alle mit dem Pfahleisen in den Boden getreten.

§. 73. Stolz und kühn erhebt oberhalb Neckarzimmern die alte feste Burg, der Hornberg, an den Ufern des Neckars ihr Haupt, eine Stammbesitzung des Freiherrn von Gemmingen, welcher in Neckarzimmern wohnt.

Der Fuß dieser Burg, die sich über 300 Fuß über dem Neckarspiegel erhebt, ist auf seiner süd und südwestlichen Seite mit Reben bepflanzt, welche alle dem Besitzer der Burg gehören und etwa 15 Morgen betragen. Ihre Abdachung ist sehr stark, so daß an dem oberen der Burg zunächst liegenden Theile 30 bis 34 Grad, und an dem unteren Theile mehrere Stellen sind, welche 36 bis 38 Grad haben, so daß es einem schwindlich wird, wenn man diese Terrassen besucht. Den ganzen Expositions-Verhältnissen nach muß hier ein vortrefflicher Wein wachsen, wovon ich mich auch durch Proben von

jungen Rießling-Anlagen aus dem dortigen vortrefflichen Herrschaftskeller überzeugte. Der jetzige Besitzer, welcher mit rühmlichem Eifer und großen Kosten die alten Weinberge in junge verwandelt, und dieselben mit Rießlingen größtentheils bepflanzt, erwirbt sich um die Weinkultur ein großes Verdienst für die Zukunft. Ich habe mich hier recht deutlich überzeugt, daß alle Künsteleien wenig nutzen, wenn der Rebsatz schlecht ist. So z. B. habe ich Weine gekostet, die mit vieler Mühe abgeleert, und aufs sorgfältigste behandelt wurden, aber von geringem Rebsatze abstammten, dagegen habe ich Rießlinge gekostet, die mit weniger Sorgfalt behandelt, einen weit edleren Wein gaben, als die erstgenannte.

§. 74. Dicht am Fuße des Hornberges bei Weiler Steinbach schiebt sich ein kleines Thal ein, dessen südwestliche ziemlich steile Wandung ganz mit Hochwald bedeckt ist. Dieser Abhang war früher ganz mit Weinbergen angelegt, was die Steinmauern beweisen, die sich darin befinden. Wie viele Jahre mögen nun vorübergegangen seyn, bis diese Stellen verlassen, und sich von selbst zu Wald angelegt haben? Aus allen diesen Anzeigen geht hervor, daß es im Mittelalter eine Zeit gegeben haben muß, wo vieler Cultursinn herrschte, und worüber uns die Nachrichten fehlen; politische Umwälzungen haben vielleicht das ökonomische Treiben eines halben Jahrhunderts mit einem Male zerstört.

Haßmersheim.

§. 75. Die Weinberge von Haßmersheim liegen alle dicht am Neckar, bestehen aus Muschelkalk und bilden einen Halbkreis, ähnlich denen zu Laufen, Mundelsheim, Hoheneck und mehreren andern, dessen mittlere Exposition südwestlich ist; nämlich der untere Theil, der beste, ohnweit dem Hornberge, welcher die Steinbacher Weinberge heißt, liegt südsüdwestlich, der mittlere, der Hohberg liegt südwestlich, und der obere, die Fahrtwin-

gert, die geringste, liegen westlich. Der ganze Bergrücken ist bis zu 200 Fuß Höhe mit Reben bepflanzt, die Abdachung ist 25 bis 30 Grad, über diesen Weinbergen ist 50 bis 100 Fuß hoch niederes Waldgesträuch, und auf dem Plateau sind Felder, worauf die Michels-Capelle steht. Ueber dem Neckar auf der linken Seite sind auch noch einige Weinlagen die aber jetzt auch verlassen sind; die erste ist der Hühnerberg, ein in dem Thale freistehender abgerissener Berg, worin seit 30 Jahren die jetzt renommirten Gypsgruben angelegt sind.*) Die zweite heißt die Einöde, ist eine östliche Lage dicht am Neckar oberhalb Haßmersheim. Es sind aber nun allenthalben dort Steinbrüche angelegt, so daß immer ein Fall eines Weinberges den andern nach sich gezogen hat, und das Ganze jetzt eine Kette von Steinhalden ist.

§. 76. Die Weinberge in Neckarzimmern, Haßmersheim, Gundelsheim u. s. w. haben nicht mehr die schiefen Mauern wie in Mosbach, sondern alle sind horizontal, auch sind hier keine solche Wasserrinnen mehr angebracht, sondern jeder Weinberg hat entweder in der Mitte seinen eigenen Eingang, oder es bildet ein gemeinschaftlicher Eingang beider Nachbarn Gränze, dieß wird nicht so genau beobachtet, wie es am oberen Neckarthale der Fall ist.

§. 78. Der Rebsatz ist größtentheils Trollinger, Sylvaner, Roth- und Weisalbe, Gutedel und etwas Muskateller.

§. 79. Die Erziehung ist ganz die des Weinsberger Thales, welche ich am betreffenden Orte genauer beschreiben werde.

§. 80. Der Bau ist hier ziemlich fleißig. Im Frühjahre wird ziemlich viel Erde getragen, wozu unten an den Weinbergen eigene schmale und lange Behälter sind, worin Dünger und Erde abgeladen werden. Die Erde wird in kleinen Bütten (siehe Fig. 7) durch Knaben von 14—18 Jahren den Berg hinauf getragen, wobei jeder seinen Stock als Stütze bei sich hat, denn es ist keine Kleinig-

*) Das Gypsfluß liegt hier unter dem Kalk, während die Gypslagen bei Heilbronn und Stuttgart über dem Kalk liegen.

keit, Lasten auf solche steile Höhen zu bringen. Es herrscht hier auch eine eigene Sitte, nämlich wenn des Abends Feierabend gemacht wird, so bricht die letzte oder äußerste Parthie der Arbeiter zuerst auf, und im Nachhausegehen nehmen diese wie eine Lawine alle übrigen mit, wo dann der ganze Trupp unter Gesang und Fröhlichkeit nach Hause zieht. Dieser Gebrauch mag auch wohl seine Entstehung darin haben, daß, da die Weinberge auf dem jenseitigen Neckarufer liegen, die Schiffleute, welche die Arbeiter über den Neckar zu bringen haben, hiezu die Veranlassung gegeben haben, um nicht so oft fahren zu dürfen.

§. 81. Beim Herbsten wird hier alles am Berge verzehntet, auch die viertheilige Wingert, wo sich noch 8 Morgen auf dem Territorium der Haßmersheimer befinden, geben im Berge den vierten Theil an den Hr. von Gemmingen ab. Auch gibt es hier Weinberge, die keinen Zehnten, sondern den dreißigsten Theil geben.

§. 82. Das Pressen geschieht in einer Gemeinds-Kelter mit 3 Bäumen, wo alles gekeltert werden muß.

§. 83. Der Verkauf des Mostes oder Weines ging früher allein nach dem Wimpfener Eimer, der 31 badische Maaß hält; 20 solcher Eimer sind 1 Fuder.

§. 84. Die Instrumente, womit der Boden bearbeitet wird, sind hauptsächlich der Karst wie (Fig. 8) verdeutlicht, dessen Zähne gewöhnlich etwas spitz sind, und der gegen andere sehr gerade steht.

§. 85. Das Decken der Weinberge vor Winter wird jetzt allgemein eingeführt, früher geschah es nicht. Mehrere Weinbergsbesitzer, worunter sich besonders Hr. Frank auszeichnet, haben seit mehreren Jahren ihre Weinberge mit etwas Erbsenstroh gedeckt, und die Pfähle darauf gelegt. Diese bekamen immer weit mehr Wein als die andern, was allgemeine Aufmerksamkeit erregte, und jetzt allseitig nachgemacht wird. Was soll man nun dazu sagen, da so vieles von Manchen gegen das Decken gesprochen wird?

Vor Maria Verkündigung dürfen die Reben nicht aufgezogen werden.

Gundelsheim.

§. 86. Wenn man das Gebiet von Gundelsheim betritt, besonders von Haßmersheim her, so glaubt man in eine andere Gegend zu kommen, wo der Weinbau auf einem weit höhern Cultur-Zustande sich befinde. Schon das imponirende Mauerwerk der Steinweinberge, (welche deßhalb so genannt werden, weil hier früher lauter Steinbrüche waren, wo Mauer auf Mauer sich thürmt, wo Mauern von 12—25 Fuß Höhe auf vorspringende Felsen aufgebaut sind, auf welchen sie sich stützen, alles dieß, um dem Boden einige Ruthen Fläche abzugewinnen,) gibt einem einen gewissen Begriff von Wohlstand der Besitzer; ferner der sorgfältige Bau, und besonders die so zweckmäßige Benutzung der Mauern, die ich noch nirgends antraf, bringt dem Beschauer die Meinung bei, daß hier was Außergewöhnliches producirt würde, was den allgemeinen Aufwand belohne; allein dem ist nicht so, und kann nicht so seyn; denn gerade hier ist nur geringer Rebsatz, wo mit einem edlen Satze der köstlichste Wein gewonnen werden könnte; das Eifern nach Masse und vieler Brühe hat sich in allen Gemüthern so identificirt, der Wahn, daß edlere Sorten hier nicht gedeihen, hat sich Aller so bemächtigt, daß man nur ein stilles Bedauern empfinden kann, daß solch vortreffliche Lagen keiner edleren Bestimmung gewürdiget werden. Namentlich ist dieß der Fall bei einer kleinen Weinlage von kaum 10 Morgen Größe, welche das Himmelreich genannt wird. Diese herrliche südsüdwestliche Weinlage umfaßt alle Erfordernisse zu einem vorzüglichen Weinbauverhältniß, Abdachung, Exposition und Boden vereinigen sich hier unter den günstigsten Verhältnissen. In dieser Lage zeichnet sich ein junger Weinberg besonders aus, den der dortige Werkmeister Lutz mit vieler Umsicht, Geschmack und Aufwand angelegt hat, denn er ist die Zierde des ganzen Weingeländes, und verdient deßhalb besondere Erwähnung. Der ganze Weinberg hat die Größe von etwa 4

Morgen.*) Seine Höhe beträgt ohngefähr 200 Fuß, vielleicht noch etwas darüber. Seine Abdachung ist in der Mitte 36, und auf der einen Seite 30—32 Grad. Das Ganze bildet eine Menge von Mauern, welche terrassenartig gleichsam übereinander zu stehen scheinen. Wenn man beachtet, daß noch vor wenigen Jahren der größte Theil dieser herrlichen Anlage ein öder Platz war, wo nur durch einiges Gebüsch die Steine bedeckt waren, was jetzt als die hoffnungsvollste Schöpfung dasteht, so kann man nicht umhin, die Ausdauer des Unternehmers zu beloben. Was aber das ganze Unternehmen noch erhebt, ist die zweckmäßige Benutzung dieser vielen Mauern, welche alle von oben bis unten wie ein Gespinnst mit Reben überzogen sind, und welche nach der Angabe meines Führers, eines Weinbergsmannes aus dem Orte, so viel wie 2 Morgen Weinberge, also die Hälfte der Grundfläche, Ertrag geben sollen.

§. 87. Ich will versuchen, bei dieser Gelegenheit in kurzen Umrissen die Vortheile einer solchen Bepflanzung näher auseinanderzusetzen.

Um ein gerades Rechnungs-Exempel herauszubringen, so will ich annehmen, ein Weinberg von 2 Morgen habe 100 Fuß Breite, und 10 Terrassenmauern von 6 Fuß Höhe, oder er habe 200 Fuß Breite, und 5 Terrassenmauern von 6 Fuß Höhe, so wird nach der Multiplikations-Rechnung die Fläche sämmtlicher Mauern 6000 Quadrat-Fuß betragen. Da ein Württemberger Morgen 3840 Quadrat-Fuß hat, so beträgt der Flächen-Raum einer solchen Mauer allein schon 1½ Morgen. Welch ungeheurer Gewinn für den Besitzer, der solche Zugabe zu seinem Gute gehörig zu benutzen weiß! Rechnen wir nun noch hinzu, daß Reben, welche zweckmäßig an einer solchen Mauerfläche ausgebreitet sind, weit mehr tragen, als wenn sie einzeln als Stöcke stehen, indem fast alle Rebsorten in ausgedehnter Pflanzung tragbarer sind, als in beschränkter, so können wir annehmen, daß die Mauern den gleichen Ertrag einer gleichen Quadratfläche des Bo-

*) Dieß ist mir so von meinem Führer angegeben worden.

dens geben. Werden die Reben noch dazu dicht an die Mauer gezogen, und nicht wie an vielen Orten auf dem Rande der Mauer frei aufstehend, so gilt die Mauer den Trauben eben so als Reflektor für die Sonnenstrahlen, wie der Boden, folglich erreichen die Trauben denselben Reifegrad, wie die an den einzelnen Stöcken, und oft noch einen höheren, indem die Entwicklung der Mauerstöcke immer um einige Tage gegen die Bodenstöcke vor ist. Da nun der Reifegrad hauptsächlich die Güte des Weins bedingt, so ist zu erkennen, daß diese Spalier-Trauben die Qualität des Weins nicht verringern, folglich die Masse oder den Ertrag bedeutend vermehren, ohne dieselbe in ihrer guten Eigenschaft zu schmälern. Eine andere Bewandtniß hat es mit den freistehenden Spalieren (Kammerzen) oder Bogenlauben, die den Wein sehr verschlechtern.*)

Zu bemerken ist indessen dabei, daß der eben berechnete und angegebene Ertrag nicht erreicht wird, wenn die in Württemberg übliche Kammerzerziehung, die ich später beschreiben werde, angewandt wird, wodurch kaum die Hälfte der Mauer bedeckt wird. Nur durch den Winkelschnitt**), wodurch jede Fläche ganz mit Reben überzogen und bekleidet werden kann, oder durch eine andere Erziehungsart, z. B. die Plankenerziehung und mehrere dergleichen, läßt sich der höchste Ertrag erreichen, und obige Angabe realisiren, denn es muß hier eine Erziehung angewandt werden, die keine leere Räume um sich läßt, sondern jeden Theil der Fläche zum Nutzbringen auffordert.

§. 88. Man bedenke nur, welche Menge von Mauern in den Neckar-, Main-, Tauber- und anderen Gegenden sind, wie so viele Flächen unbenützt da sind, welche den Ertrag so bedeutend erhöhen könnten, ohne den Kosten-Aufwand nur im Geringsten zu vermehren,

---

*) Darüber habe ich mich in meinen früheren Heften und an andern Orten hinreichend ausgesprochen.

**) Die umfassende Beschreibung hievon ist in meiner ersten Schrift über den Bockschnitt, und in einer zweiten über die Tafeltrauben zu finden.

außer das bischen Holz, was gar zu lange aushält, so wird man gleich die Lücke erkennen, die unserer Weinproduktion im Allgemeinen zur Last gelegt werden darf.

§. 89. Zwar entspricht Gundelsheim so ziemlich diesen Anforderungen und man muß die Eigenthümer in dieser Beziehung besonders beloben, indem fast alle Mauern ohne Ausnahme mit den sogenannten Kammerzen bekleidet sind, was den Anlagen im Allgemeinen ein gar freundliches, so zu sagen, aufgeputztes Aussehen gibt, indem sie alle wie ein Gartengeländer aussehen; allein in der Ausführung wird größtentheils gefehlt, weil sie die Kammerzen nicht wider die Mauer, sondern über der Mauer pflanzen, wo der Reflex fehlt, folglich die Qualität weit geringer wird, als wenn die Trauben unmittelbar an der Mauer hingen. Sie legen nämlich einen Wurzelstock (Hackstock) von 3 — 4 Fuß Länge beim Aufführen der Mauern so in die Erde, daß etwa nach Vollendung der Mauer 2 — 3 Fuß Erde, und 1½ bis 2 Fuß Mauer über derselben zu liegen kommt; wie (§. 18) schon angegeben worden, nur mit dem Unterschiede, daß dort niedere und schiefe Mauern sind, hier hohe und gerade. An der Mauer wird ein viereckiges Loch von 3 — 4 Quadratzollen gelassen, wo die Rebe heraus wachsen kann; in derselben Richtung wird dann alle 8 Fuß Entfernung ein Stein mit einem viereckigen Loche hervorstehen gelassen, durch welches ein dreizölliger Rahmenschenkel gesteckt wird 2c. Das übrige wie (§. 17 — 18).

§. 90. Dieß ist an ganz hohen Mauern von 12 — 15 Fuß, wo unten am Fuße derselben Felsen sind, nicht wohl anders zu machen, wo aber guter Baugrund ist, sollten billigermaßen unten schon Rebstöcke angepflanzt werden, welche die ganze Mauerfläche mit Reben beziehen, und zwar, wie ich sage, die ganze Fläche, und nicht nur unten einige Bögen, sondern der ganze Raum muß mit Bögen oder geraden Reben ausgefüllt seyn. Sollte dabei dicht an der Mauer felsiger Grund seyn, so läßt sich diesem gar leicht abhelfen, wenn man 4 Fuß von der Mauer, etwa in der Richtung der übrigen

Rebstöcke, die nöthige Zahl der Stöcke pflanzt, und je nachdem sie, gewachsen sind, im 3ten oder 4ten Jahre die Reben im Sommer unverhauen stehen läßt, damit sie recht lang werden, und dann im Spätjahre oder Frühjahre die Ruthen an die bestimmten Stellen an der Mauer legt, wodurch man seinen Zweck vollkommen erreicht, und sehr dauerhafte und kräftige Stöcke bekommt, die in kalten Wintern nicht so leicht erfrieren, als die unmittelbar in die Mauer gepflanzten. Denn in sehr kalten Wintern, wie anno 1827, gehen solche Stöcke fast alle zu Grunde, und erfrieren bis zur Wurzel hinein. Man hat diese vehemente Wirkung der Kälte damals daran erkennen können, daß ganze Reihen von Rebstöcken, die nur längs einer Mauer in einer Entfernung von mehreren Fuß gepflanzt waren, erfroren sind, geschweige solcher, die unmittelbar mit der Mauer in Berührung standen, auch kann man solche Kammerzen, die von unten auf gezogen sind, leicht vor Frost schützen, indem man sie entweder umlegt und deckt, oder an der Wand selbst durch irgend eine Decke schützt.

§. 91. Herr Werkmeister Lutz hat hier gegen viele andere, so ziemlich nach richtigen Prinzipien, gehandelt, indem er alle hohen Mauern mit Rebstöcken von unten auf bepflanzen ließ; um aber die Mauer gehörig bekleiden zu können, so ließ derselbe besonders bei denen, die über 10 Fuß hoch sind, etwa 4 Fuß von oben herab, solche Rebstöcke einlegen, um so weit wie möglich herunter zu kommen, und dieselbe nun in divergenter Richtung ausbreiten, wie (Fig. 9) versinnlicht. Dieß weite Herabsetzen der Reben brachte ihn aber einmal in Verlegenheit, indem eine Parthie nicht anwuchs, und er zum Nachbessern sich nicht anders helfen zu konnen glaubte, als einen Theil des angelegten Weinberges bis auf 4 Fuß wieder aufzugraben, oder die Mauer an solchen Stellen so tief abzubrechen, um wieder neue Stöcke einlegen zu können. Ein sehr geschickter Weinbergsmann, Namens Pazius, half ihm aus der Verlegenheit, er ließ sich eine kleine eiserne Schaufel mit langem Stiele machen und bohrte so mit vieler Mühe ein 4 Fuß tiefes Loch durch die Mauer in den Boden, in welches er mit aller Geschicklichkeit

mit guter Erde frische Stöcke einpflanzte. Wäre der Eigenthümer mit der Winkelschnitterziehung bekannt gewesen, so hätte er eine totale Bekleidung der Mauer ohne weitere Umstände bewerkstelligen können.

§. 92. Die aus der Mauer gezogenen Reben nennt man **Mauerkammerzen**, die vom Boden aus gezogenen **Boden-Kammerzen**.

§. 93. Dicht an das Himmelreich schließt sich eine zweitbeste Lage an, welche aber eine andere Exposition hat, indem sich zwischen dem Himmelreich und dem Städtchen Gundelsheim ein Thaleinschnitt bildet, der gegen Nordost zieht. Die südöstliche Wandung desselben mit 27 Grad Abdachung, welche der **Michelsberg** genannt wird, ist ganz mit Weinbergen bekleidet. Diese sind alle mit ungeheuren Steinmauern (s. §. 22) von oben bis unten durchschnitten, so daß fast jeder Weinberg von dem andern durch große Steinmassen getrennt ist, die gleichsam durch die horizontal laufenden Terassenmauern, die alle mit **Mauerkammerzen** garnirt sind, miteinander in Verbindung stehen.

§. 94. Der Wein soll hier recht gut werden, wie mich mein Führer*) versicherte, was ich aber gleich in Zweifel setzte, in Folge meiner Beobachtungen über die streichenden Winde bei solchen Expositions-Verhältnissen. Denn, wie schon früher angegeben wurde, wo ein Thal sich gegen Osten oder Norden ausmündet, von woher die Ost- oder Nordwinde streichen können, wird nie ein besonderer Wein gewonnen werden, mag auch der äußere Anschein für die Lage noch so gut seyn, als er will.

Meine Vorbemerkung ward auch sogleich gerechtfertigt, als ich um die Ecke bog, welche die Gränze zwischen dem **Himmelreich**

*) Man darf sich durch die Angaben solcher Leute nicht irre führen lassen, indem besonders im Würtembergischen dem Wingerter aller Wein gut schmeckt, sobald er sich nur über seinen gewöhnlichen Haustrunk oder seinen Most erhebt.

und Michelsberg ist. Denn am ersteren war die Vegetation schon so weit vorgerückt, daß hier die Reben ½ Fuß lange Triebe hatten, während sie an letzterer Lage erst einige Blätter und selten Triebe von einigen Zollen hatten;*) auch mein in einem andern Hefte umständlich beschriebenes Weinbau-Thermometer bewährte sich hier wieder; nämlich, an dem Himmelreich war es so warm, daß ich den Rock ausziehen mußte, und an dem Michelsberg war es so kühl, daß ich ihn wieder anziehen mußte, troß dem schönsten Sonnenscheine.

§. 95. Etwa eine Viertelstunde vom Neckar und dem Städtchen entfernt ist eine ziemlich bedeutende Weinlage, mit etwa 15 Grad Abdachung, südwestlich gelegen, welche zu den geringern Lagen zu zählen ist, indem dieselbe von den Nordostwinden leichter bestrichen werden kann. Sie heißt die Nehert.

§. 96. Da die Erziehung derjenigen des unteren Würtembergs sich fast ganz gleich ist, so will ich mich dabei nicht länger verweilen, sondern nur einige bemerkliche Momente noch anführen.

§. 97. In dem Himmelreich und dem Michelsberg wird bei abgehenden Weinbergen kein Klee gepflanzt, sondern ausgehauen und gerottet, dagegen in der Nehert die Abwechslung mit der Kleepflanzung immer weiter Platz gewinnt.

§. 98. Der Boden ist durchgehends Muschelkalktrümmer mit kalkhaltigem Thone, der mitunter etwas eisenhaltig ist.

§. 99. Die Anpflanzung geschieht in der Regel mit Blindreben oder Landstöcken (d. h. Blindreben, welche das Jahr vorher ins Land gelegt und nachdem sie Wurzel gefaßt hatten, ausgegraben, und als Landstöcke in die Weinberge verpflanzt wurden). Die Hackstöcke, welche des vermehrten Ertrags wegen gezogen werden, werden dann in die Gegend nach Mosbach verkauft. Diese Hackstöcke werden gewöhnlich von solchen Rebstöcken gemacht, wel-

*) Mein Besuch fiel auf den 8. Mai 1833.

welche vieles Holz treiben, ein gewöhnlicher Karakter der schlechten Rebsorten. Die edlern Rebsorten treiben wenig üppiges Holz, daher sie auch wenig Hackstöcke geben. Nun kann man sich denken, wenn man solche kauft, welchen Rebsatz man erhält, gewöhnlich den schlechtesten. Wenn auch schon der Eigenthümer versichert, daß er Rießling, Traminer ꝛc. in seinen Weinbergen habe, und er dabei einen sonst guten Wein haben mag, so wird man doch nur immer die schlechtesten Sorten unter den Hackstöcken finden, und von den guten nur sehr wenige, daher es ein großer Mißgriff ist, sich überreden zu lassen und sich damit zu versehen. Dessen mögen auch gar wohl die Gundelsheimer selbst überzeugt seyn, indem sie keine solche pflanzen, die sie wohl den Auswärtigen anrühmen, aber selbst keinen Gebrauch davon machen wollen.

§. 100. Die Nachbesserung der Rebstöcke geschieht durch die erwähnten Landstöcke, oder durch Sommerlatten. Diese letztern sind solche Reben, die man dicht am Kopfe herauswachsen läßt, über Sommer nicht verhauet, und das künftige Frühjahr an die leere Stelle in den Boden legt.

§. 101. Beim Setzen wird entweder gestuft oder gestelzt, d. h. Landstöcke werden in Stufen oder schiefe Löcher gelegt, welche mit dem Karst gemacht werden, Blindreben werden in solche Löcher gepflanzt, welche an den bezeichneten Stellen mit dem Stelze gemacht werden. (Darüber bei Heilbronn das Nähere).

NB. Wenn bei der Anlage eines jungen Weinberges die Pfählchen ringsum an der Gränze gesteckt werden, wornach die übrige Eintheilung dann erst gemacht wird, so nennt man dieses den Stall anlegen.

§. 102. Die Sommerbehandlung ist die wie bei Neckarsulm und Heilbronn.

§. 103. Die Herbsteinrichtung ist auch ganz würtembergisch. Es wird nach Bergen gelesen, und auch nach dieser Ord-

nung gekeltert. Gewöhnlich werden die Trauben im Zuber zertreten, und auch gerappt.

§. 104. Das Pressen geschieht auf 6 Baumkeltern, wo 8 — 9 Farth Treber auf ein Biet gehen. Es wird alles in der Kelter verzehntet, und zwar glatt*) (die Erklärungen darüber später). NB. Der Mann darf aber den Vorlaß wegführen und blos mit dem Druck verzehnten.

§. 105. Der Rebsatz ist der Roth und Weis-Albe, der Trollinger, und etwas Sylvaner. Werkmeister Lutz hat auch etwas Ortlieber und Rießling angelegt.

§. 106. Im Winter wird hier getrochen, das heißt die Reben werden umgelegt, und theils mit Erde theils mit den Pfählen belegt, wodurch sie auf dem Boden liegend erhalten werden. Vor Mariäverkündigung wird nicht aufgedeckt.

§. 107. Wenn die Pfähle vom Boden weggenommen werden, dann werden sie auf die Pfahlstatt gebracht (siehe Fig. 10), wo sie bis zum Hacken sitzen bleiben, und nach diesem erst wieder gesteckt werden.

§. 108. Die Pfähle sind theils tannene, theils eichene, erstere kosten das 100. 50 kr., letztere das 100. 1 fl. 36 kr., sie sind 6 Fuß lang, und kaum 1 Zoll dick.

Heinsheim.

§. 109. Dieß hatte früher keinen unbedeutenden Weinbau, indem die Berge unterhalb und oberhalb des Ortes ganz damit angelegt waren, was man an der Eintheilung und an den vorhandenen Steinmauern noch sehen kann; allein jetzt sind sie größtentheils mit Klee und Obst bepflanzt, und nur einige ziemlich steile Lagen werden

*) Unter Glattverzehnten versteht man die Abgabe von gekeltertem Most. Unter Rauhverzehnten die Abgabe der gequetschten Trauben vor der Pressung.

noch als Weinberge benutzt. Uebrigens mag auch hier nicht viel sonderliches gewachsen seyn, denn sie liegen alle östlich, folglich ist für den gesammten Weinbau wenig Verlust dadurch.

Gegenüber, auf der rechten Seite des Neckars, dicht am Flusse ist noch eine kleine Weinlage, welche mehr kultivirt wird, und theils nach Gundelsheim theils nach Offenau gehört; sie liegt südwestlich, ist etwa nur 100 Fuß hoch und hat 20 — 25 Grad Abdachung. Von Heilbronn bis Gundelsheim fließt der Neckar in ziemlich gerader Richtung von Süden nach Norden, daher diese Weinberge alle entweder östlich oder westlich sind.

In neuerer Zeit hat übrigens der dortige Grundherr Freiherr von Racknitz Rießling-Pflanzungen mit Bockschnitt-Erziehung gemacht, welche einen ausgezeichneten Wein geben, der durch gute Behandlung, besonders aber durch die Spätlese zu einer solch außerordentlichen Qualität gebracht wurde, wie die dortige Gegend bis jetzt noch nichts ähnliches erzeugte. Wenn hier in weniger günstigen Lage solch außerordentliches geliefert wurde, was ließe sich erst in dem Himmelreich zu Gundelsheim, und am Hornberg zu Neckarzimmern erzielen?

Wimpfen,

das früher so viel Weinbau hatte, daß es drei Baumkeltern beschäftigte, hat jetzt so wenig mehr, daß es kaum Eine mehr braucht. Die dortigen Weinlagen sind fast alle, was auch ganz zweckmäßig ist, zu Felde benutzt, da sie nur schwache Abdachung haben. Längs der Neckarseite, wo jetzt blos waldiges Gebüsch ist, sollen früher auch viele Weinberge gewesen seyn, wovon man auch noch einige Spuren sieht. Ein Stück mit Reben bepflanzt liegt wenigstens noch zwischen diesem Gebüsch, dessen eigenthümliche Erziehung meine Aufmerksamkeit in Anspruch nahm.

Die Anlage besteht nämlich aus mehreren Terrassen, wo an dem untern Theil der Terrasse die Rebstöcke gepflanzt sind, und die Reben

dann, so lang die Terrasse ist, in 2 fortlaufende Schenkel von 15 — 20 Fuß Länge gepflanzt werden, an welchen in verschiedenen Entfernungen die Tragreben angeschnitten sind. Es sind nämlich Stiffel in den Boden geschlagen, und nach Art der Doppelrahmen-Erziehung 2 Stängelchen in 1½ Fuß Entfernung von einander angebunden, an deren unteres die langen Schenkel geheftet sind. Diese Methode scheint mir in Bezug auf Tragbarkeit einer genauern Prüfung werth zu seyn.

Heilbronn.

§. 111. Von Heinsheim und Wimpfen an bis Heilbronn sind die Ufer des Neckars wenig mehr mit Reben bepflanzt; zwar beginnt bei Neckarsulm, 1 Stunde unterhalb Heilbronn, wieder bedeutender Weinbau, ich will aber dieses später nur flüchtig berühren, da dessen Weinbau ganz dem von Heilbronn ähnlich ist, und mich bei Heilbronn besonders verweilen, weil dessen Gebiet besonderes Interesse darbietet, und dessen Weinbauverhältnisse von den meisten der würtembergischen Weingegenden verschieden sind. Denn hier herrscht eine freiere Bewegung, durch Abkauf des Zehnten, der Bannkeltern u. dgl.; auch ist hier eine bessere Kelter und Kellerwirthschaft. Könnte sich einmal die weinbauende Klasse von dem Hange nach Vielem trennen, so wäre hier in ganz Würtemberg der erste Platz, wo eine rationelle Verbesserung des Weinbaues beginnen, wo eine wirkliche Veredlung des Produktes erzielt werden könnte. Zwar haben einige sich eines Besseren beflissen, und sind mit lobenswerthen Beispielen vorangegangen; allein sie stehen bis jetzt noch zu vereinzelt da, sie werden durch die große Masse so unbemerklich, daß sie nur wie einzelne Lichtfunken im großen dunklen Raume erscheinen.

Gerade hier, wo so viele vermögliche Weinbergsbesitzer sind, welche theils mit Wein speculiren, theils ihn zum Selbstgebrauche ziehen, wäre der Ort, wo ein höherer Aufschwung die gesegnetsten Folgen haben könnte; allein troß diesen günstigen Verhältnissen herrscht noch zu viel Sinn für die Menge — die Güte wird erst nach diesem Punkte

berührt — und die geborne Opposition der Weinbauverbesserung, die Winzerkaste, läßt es, wie überall auch hier, nicht fehlen, sich diesen anscheinend verderblichen Neuerungen entgegenzustemmen, theils aus Grundsätzen, theils aus Furcht, sie möchten durch Verbesserungen und Vereinfachung in der Behandlung, in ihrem Gewerbe beeinträchtigt werden, das sie zum Nachtheile des Eigenthümers das ganze Jahr hindurch beschäftigt. Es wäre wahrlich für manche Gegenden, wo auch vieler Weinbau ist, gefehlt, wenn man das ganze Jahr hindurch so beschäftigt wäre in den Weinbergen, wie es die Wirtemberger sind, die ihren höchsten Beruf darin finden, das ganze Jahr hindurch in den Weinbergen sich Beschäftigung zu machen. Hierüber später ein Mehreres.

§. 112. Die Stadt Heilbronn liegt am rechten Ufer des Neckars, der hier ein weites Thal von Süden nach Norden durchströmt; dieses Thal ist gegen Westen, etwa eine starke Stunde von der Stadt, von einer Reihe Hügel und Bergen begränzt, welche die Vorhügel des Heuchelberges und Stromberges (entfernte Ausläufer des Schwarzwaldes) sind. Diesen gegenüber, und etwas näher der Stadt zu, erhebt sich eine Bergkette in halbmondförmiger Richtung, welche das Thal gegen Osten begränzt. Diese Bergkette steht mit der Löbensteiner in Verbindung, welche sich gegen das Hohenlohische Gebiet hinzieht.

§. 113. Diese Bergreihe, welche eigentlich den Heilbronner Weinbau in sich faßt, will ich in geognostischer Hinsicht etwas näher bezeichnen.

Das ganze Weingelände bildet die südliche und südwestliche Seite des nördlich und östlich von der Stadt gelegenen Bergzuges, der schwach halbzirkelförmig, in der Längenausdehnung von einer Stunde, das fruchtbare Heilbronner Thal umschließt. Die beiden äußersten Endpunkte sind nördlich der Stiftsberg, und östlich der Ochsenberg, zwischen welchen der Wartberg, das Jägerhaus rc. liegen.

Längs dieser halbzirkelförmigen Bergreihe treten viele Hügel als Vorsprünge hervor, welche gewöhnlich auf allen Seiten mit Reben bepflanzt sind, und deßhalb dem Ganzen ein wellenförmiges Aussehen. Der ganze Gebirgszug erhebt sich etwa 400 Fuß über die

Thalfläche; der Scheitel, der, außer dem Stiftsberge, durchaus mit Wald bewachsen ist, läuft in ziemlich gleicher Höhe in horizontaler Richtung hin, und bildet eine besonders schützende Wand gegen die Nord- und Ostwinde.

§. 114. Das ganze Gebilde gehört der Keuperformation an, und besteht aus Keupermergel, Keupergyps und Keupersandstein. Der Keupermergel ist die dominirende Gebirgsmasse und steigt bis etwas über 300 pariser Fuß von der Thalfläche gerechnet, an, wo er dann von dem Keupersandstein, der am Wartberge bei 100 Fuß, und am Jägerhaus über 100 Fuß mächtig ist, überlagert wird. Dieser Keupersandstein ist besonders beim Jägerhause, wo er stark ausgebaut ist, wenig zerklüftet, daher er vortreffliche Bausteine liefert, welche in ungeheuern großen zusammenhängenden Massen hier anstehen. So weit diese Sandsteindecke reicht, ist wenig Weinbau, und es ist ein seltener Fall, daß er bis zur Sandstein-Formation gesteigert wird. Man hat früher die Idee gehabt, besonders beim Wartberge, den Weinbau in die Sandstein-Formation hinauf zu bringen, indem man in Würtemberg gar viel auf hohe Berge hält, und in diesen vieles Heil sucht; allein der üble Erfolg hat gelehrt, daß es ein Mißgriff war, indem dadurch die Reben theils aus der dem Weinbaue günstigen Region gebracht wurden, wo sie nicht den gehörigen Reifegrad erreichten, theils sich auf unheimlichen Boden verpflanzt sahen, der ihrer Entwicklung nachtheilig war. — Eine bedeutende Rolle scheint hier der Keupergyps zu spielen, welcher einen großen Theil der Eingeweide des Stiftsberges und des Wartberges zu bilden scheint, wo auch bedeutende Gypsbrüche vorhanden sind. Besonders zeichnet sich der Stiftsberg aus, der durch seine isolirte kegelartige Form sich als ein wahrer Gypshügel zu erkennen giebt. Dieser Stiftsberg, der sich etwa 300 Fuß über die Thalfläche erhebt, und mit einigen hundert Morgen Weinbergen ganz bedeckt ist, besteht, vom Wartberge aus betrachtet, eigentlich aus 3 Hügeln, dem großen Stiftsberge, dem kleinen Stiftsberge und der Weißhälde. Am großen Stiftsberge, und an der Weißhälde

befinden sich bedeutende Gypsbrüche, an letzterem ist ein Bruch auf der westlichen Seite aufgeschlossen, wo man, bei 100 Fuß hohen Mergel und Gypswänden, die horizontale Schichtung sehr gut beobachten kann. Die Mergel- und Gypslager wechseln hier in bunter Mengung verschiedenartig ab, so zwar, daß man deutlich sieht, wie die obere Hälfte der angegebenen Höhe größtentheils Mergellager, die untere Hälfte aber größtentheils Gypslager enthält, die in verschiedener Mächtigkeit bald als derbe Massen, bald als dünne Schichten mit dem Keupermergel anstehen, bald auch denselben nach allen Richtungen die Kreuz und die Queere, theils als derber Gyps, theils als Fasergyps durchsetzen, auch wieder als Nester in demselben vorkommen. Ein gleiches Verhältniß findet an dem Gypsbruche des Wartberges statt.

§. 115. Um dem Leser einige Begriffe über den bedeutenden Umfang des Heilbrenner Weingebietes zu geben, so will in Kürze die bedeutendsten Weinlagen anführen, und dabei ihre Expositionen bemerken. Der äußerste Punkt des erwähnten Halbzirkels gegen Südost heißt der Membrotz mit südlicher Exposition, dann folgt der Rüdenberg, welcher eine südwestliche Einbiegung hat. Beide sollen gute Weinlagen seyn. Nach diesen kommt der Ochsenberg, eine ausgedehnte nordwestliche ziemlich flache und geringe Lage von 12 bis 15 Grad Abdachung. (Diese bildet die äußere Spitze des Halbzirkels, daher die nordwestliche Exposition. Die andere Spitze bildet der Wartberg, wo im Gegensatze günstige südwestliche Expositionen sind.)

Nach dem Ochsenberge folgt der Heßig, eine westliche Lage mit muldenförmiger Einbiegung durch den vorspringenden Ochsenberg gebildet. An diesen stößt wieder ein Vorsprung, dessen rein südliche Lage mit 8 bis 10 Grad der Stahlbühl genannt wird. (Alle diese Lagen sind fast durchgehends blos mit Sylvanern bepflanzt.) Nach diesem folgen noch mehrere Lagen, besonders der Sandberg und Gais, welche auf Vorhügeln gelegen hohe und flache, aber geringe Lagen sind; eben so ist Burgmahl als eine westliche Lage nahe am Walde gering.

In der Gegend der Steinbrüche des Jägerhauses, gegen den Wartberg hin, fangen die besseren Lagen an; es treten da einige Vorhügel heraus, welche günstige Mulden bilden, namentlich der Letten, der Steinbrenner, der Fischmarkt, die kurze Buche und die lange Buche, sämmtliche mit verschiedenen Abdachungen von 10 bis 18 Grad.

In diesen warmen Böden von Keupermergel werden nur wenige Sylvaner, dagegen 1 Theil Elblinge, und 2 Theile Trollinger gepflanzt. An die eben genannten guten Lagen schließen sich wieder geringere an, die theils westliche Exposition haben, theils an Wiesen anstoßen, wo sie im Frühjahre sehr leicht erfrieren, wie z. B. Löwenherz mit 10—15 Grad und Pfühl, welcher auf die Wiesen stößt. Eine der vorzüglichsten Lagen mit südwestlicher Exposition ist der Hundsberg, mit etwa 150 Fuß Höhe über dem Neckar, der auf einem der Vorhügel vortheilhaft liegt, in diesen schiebt sich eine kleine Mulde ein, worin vorzüglicher Wein wachsen soll; man nennt diese den Wollendieb. An einer der Wegmauern befindet sich ein Denkstein mit der Jahreszahl 1587, worauf die Form eines Wappenschildes gehauen ist, in welchem sich ein Kreuz mit den Buchstaben M L befindet, wahrscheinlich der Name des damaligen Eigenthümers; (siehe Fig. 11) unter diesem Schilde befindet sich folgender Vers:

Hundsberg bin ich genanndt
Bülen Furleuten wol bekanndt,
Wer mich drinkt der hat mich lieb
Darum heiß ich Wollendieb.

Der Sage nach soll dieser Weinberg ehemals einem Wirthe gewesen sein, bei welchem gewöhnlich die Fuhrleute einkehrten, welche den Hundsberger Wein sich besonders schmecken ließen. Nun trug es sich einmal zu, daß mehrere an dem edlen Getränke sich besonders labten, und dabei spielten. Einer der Fuhrleute war besonders begeistert, suchte hoch zu spielen, und verlor Alles; zuletzt gab er noch die Wolle auf seinem Wagen, womit derselbe beladen war, zum Pfande, und auch diese verlor er, worauf der Gewinnende dieselbe so-

gleich wegführte. Da man diese Handlung der Wirkung des guten Weines zuschrieb, so bekam der Weinberg, worin dieser Wein gewachsen war, den Namen Wollendieb, welchen der Eigenthümer durch den benannten Denkstein zu verewigen suchte.

Es folgen nun noch mehrere verschiedenartige Lagen, die alle mit eigenen Namen bezeichnet sind, bis zu dem Wege nach Weinsberg, welcher durch einen Bergeinschnitt führt, und den Wartberg von der ganzen Berglinie trennt. Hier biegt sich der untere Theil des Gebirges etwas vor, so daß mehr südliche Expositionen entstehen. Dicht am Wege ist eine gute südliche Lage mit 16 Grad Abdachung, die bis zu 300 Fuß Höhe ansteigt, und Sülmenried heißt, hinter diesen kommt das Krötenloch mit 14 Grad Abdachung, welches eine schöne Mulde bildet, die sich südwestlich ausmündet; unter diesem in flacherer mittlerer Lage ist das Breite Löchle, dann folgt der Nordberg, worauf eigentlich der Wartthurm steht; dieser theilt sich wieder in verschiedenen Lagen, die ihre eigene Benennungen haben, wie z. B. die Schmelzpfanne, die Wasserunze, der Käferflug, der Kinsberg, Schützenbrunnen und Knollen rc.

§. 116. Aus diesen verschiedenartigen Benennungen ist leicht zu erkennen, daß das große ungeheuere Gebiet des Weinbaues, das in 1776 Morgen besteht, eine ganze wellenförmige Kette von Hügeln ist, die sich fast alle südwestlich vom Hauptgebirge abziehen, und in kurzen Entfernungen alle möglichen Expositionen bilden; daß dieses corrupte Verhältniß nicht ganz vortheilhaft auf den allgemeinen Weinbau wirkt, wird jeder leicht einsehen, der den Werth einer günstigen Exposition kennt. Denn es ist gar oft, ja größtentheils, der Fall, daß die Weinberge bester Lage sich in eine entgegengesetzte hinüber ziehen, wo das Schlechte immer wieder das Gute verdirbt, zumal an solchen Orten, wo man auf die Absonderung der Produkte nach ihren Expositionsverhältnissen keine Aufmerksamkeit verwendet. *)

---

*) Ich habe darüber sichere Erfahrungen gemacht. Ich habe nämlich einen Bockwingert, der ganz südlich liegt, der aber verschiedene Abdachungen hat. Voriges Jahr ließ ich die Trauben von der stärksten Abda-

* In neuerer Zeit hatte man auch versucht, in der Sandsteinformation des Wartberges gegen dessen Scheitel hin Weinberge anzulegen, allein klimatische Verhältnisse, besonders Nebel und Frost, haben den Weinbau in seinen Bereich, nämlich in den der Keupermergelformation zurückgewiesen, indem fast alle Rebstöcke verkrüppelt sind, wovon ich mich selbst überzeugte.

Die Natur hat also die Weinrebe auf ihre bestimmte Gränze zurückgewiesen, über die hinaus die Menschen sie schon oft zu bringen suchten, in dem Wahne, daß in den Höhen die Weine am besten gedeihen.

§. 117. Ich gehe nun zur Beantwortung der bekannten Fragen über, wodurch sich ein vollständiges Bild des gesammten Weinbaues ergeben wird.

§. 118. Der Weinbergsboden besteht größtentheils aus blaugrauem und röthlichem Keupermergel, den Stellenweise dünne Lagen eines dunkelgrauen Kalkes, Wacke genannt, von 1 bis 6 Zoll Mächtigkeit in horizontaler Richtung durchziehen. Nach den bereits am Stiftsberge und Wartberge aufgeschlossenen Gypslagern zu urtheilen, ist wohl das ganze Gelände von Gyps unterlagert, der sich mehr oder weniger in die Räume des Keupermergels verliert. Bei 350 bis 400 Fuß Höhe über der Thalfläche lagert sich Keupersandstein allenthalben auf den Keupermergel und bildet dessen Dach, das größtentheils mit Wald bewachsen ist.

§. 119. Die Abdachungen sind durchschnittlich zu 10 bis 12 Grad anzunehmen, und steigen nur ausnahmsweise über 20 Grad.

§. 120. Alle Weinberge, die hier abgehend sind, und wieder neu angelegt werden, läßt man 4 Jahre ruhen, während welcher Zeit man sie mit blauem Klee oder mit Grassamen anpflanzt, damit sie eine dichte grüne Decke bekommen. Um dieß möglichst zu begünstigen, wird der Platz im ersten Jahre gedüngt, und im vierten Jahre nochmals.

---

chung, und von der schwächsten besonders lesen, und fand auf der Hahnschen Meßwage einen Unterschied von 2 Grad.

Dieß erste Düngen hat den Zweck, das Wachsthum des eingestreuten Samens zu befördern, das zweite Düngen hat den Zweck, eine recht fruchtbare Oberfläche oder Grumme zu bilden, welche dann durch das Stürzen oder Rotten des Bodens in die Tiefe kommt, und den Rebwurzeln, wenn sie in diesen unteren Bereich kommen, die nöthige Nahrung zuführt.

Man rechnet hiezu jedesmal 12 Kasten Dünger auf den Morgen, der Kasten ist eine einspännige Fuhre und kostet 2 fl., auch 2 fl. 24 kr. Ankauf. Mit dem Fuhrlohne und dem Eintragen in den Weinberg kömmt jeder Kasten auf 3 fl. zu stehen.

§. 121. Nach 4jährigem Brachliegen des Bodens wird derselbe geritten, (nach würtemb. Mundart) d. h. gerottet, oder der Boden so gestürzt, daß man das obere nach unten, und das untere nach oben bringt, wie im ersten und zweiten Hefte umständlich angegeben worden.

§. 122. Das Reuthen geschieht mehrentheils im Spätjahre, und zwar 2½ Fuß tief, so daß der gerittene Boden 3 Fuß tief seyn muß. Finden sich dabei Steine, die angegebene Wacke oder Kalk, so werden sie nicht versenkt, sondern weggebracht; dieß ist jedoch selten der Fall, indem der Keupermergel, wenn er auch ganz fest wie Stein ist, an der Luft zerfällt, was besonders den Winter über geschieht, daher gewöhnlich noch vor Winter gerottet wird.

§. 123. Das Setzen der Weinberge geschieht gewöhnlich Ende Mai und Anfangs Juni, je nachdem die Jahreszeit mehr oder weniger vorgerückt ist.

§. 124. Die Anpflanzung geschieht fast durchgehends mit Schnittreben oder Schnittlingen, (in den Rheingegenden Blindholz oder Blindreben genannt); mit Wurzelreben — hier Fäßlinge genannt — wird selten gesetzt. Die Schnittlinge werden hiezu auf folgende Art vorbereitet.

Die jungen Reben werden auf 18 — 20 Zolle angeschnitten, so zwar aber, daß von dem Wulste, der am alten Holze sitzt, nichts daran bleibt, sondern die Rebe wird ½ Zoll über dem Wulste ganz eben (horizontal) abgeschnitten, wo sich beim Treiben der Reben ein Käs

(callus oder Knorpel) ansetzt, aus welchem die Fußwurzeln hervorsprossen sollen.

So zugerichtet werden sie in Bündel von 200 gebunden, in einem Zuber 2 bis 3 Zoll tief ins Wasser gestellt, und nach 3 bis 4 Tagen, wo sie so viel wie möglich Wasser eingesogen haben, herausgenommen; darauf werden sie ganz naß gemacht, und in denselben Weinberg getragen, wo sie gesetzt werden sollen. Nun wird ein großes Loch gemacht, das so tief ist, daß die Reben gerade der Bodenfläche zugleich stehen können. Das Loch wird gewöhnlich so groß gemacht, daß es alle für den Weinberg bestimmte Reben zu fassen vermag, und sollten es 4000 bis 5000 seyn. Hierauf wird der Boden desselben mit Moos belegt, die Reben umgekehrt nebeneinander darein gestellt, zwischen jeden Bündel etwas Moos gesteckt, und das Obere 2 Finger hoch ganz mit Moos bedeckt; nach diesem wird die ausgeworfene Erde über die Reben hin ausgebreitet, so daß dieselben 1 Fuß hoch mit Erde bedeckt sind. So bleiben sie im Boden stehen bis zur Zeit, wo sie gesetzt werden, während welcher Zeit sie Sporen (d. h. Keime) von 1 bis 2 Zoll Länge treiben, in welchem Zustande man die Reben Gegangene heißt. Zu bemerken ist dabei, daß bei ganz trocknem Frühjahr diese Stelle alle 8 Tage einmal begossen wird.

§. 125. Manche setzen die Reben auch blind, d. h. im März sogleich nach dem Schneiden; diese nennt man Blindreben, wogegen man die eingeschlagenen Gegangene heißt.

§. 126. Wenn die Zeit zum Setzen herannahet, so wird der Weinberg abgezielt, d. h. er wird in Quadrate von 4 Fuß Entfernung eingetheilt, und dieß dadurch, daß man rings um an der Gränze alle 4 Fuß ein Ziel steckt, (was man bei Gundelsheim den Stall nennt), worauf man von einem Ziele zum Andern quer über das Feld eine Schnur spannt, und nach diesem eine Latte von 12 Fuß daran legt, an welcher 3 Punkte bemerkt sind, und wo man an jedem bezeichneten Punkte ein Ziel in den Boden steckt. Durch diese Prozedur bilden sich regelmäßige Vierecke auf der ganzen Fläche. Ist das Stück nicht ganz viereckig, und an einem Ende breiter als am an-

deren, so hilft man sich durch Ab- und Zugeben in der Eintheilung. Merkwürdig ist's, daß man auf das richtige Abzielen so vielen Werth legt, während ein bepfählter Weinberg in höchster Unordnung sich befindet, und keine Spur mehr von einer geraden Linie zu erkennen giebt.

§. 127. Die Zieler sind gewöhnlich 1½ Fuß lang, und werden aus alten abgängigen Pfählen gemacht.

§. 128. Die Entfernung der Sätze ist also 4 Fuß von einander. Auf ¼ Morgen, welcher 37 Ruthen enthält, kommen 600 Stöcke.

§. 129. Da hier die Weinberge alle untersteint (d. h. mit Gränzsteinen bezeichnet) sind, so muß jeder Nachbar 2 Fuß vom Steine entfernt bleiben, wodurch sich die zwei Endzeilen, oder Nachbarszeilen auf 4 Fuß Entfernung stellen. Dieß bildet gewöhnlich den Eingang für beide Nachbarn; man hat also keinen Eingang in der Mitte wie an vielen Orten. Diese Linie wird auch nicht mit Pfählen besteckt, sondern muß in ihrer ganzen Breite frei bleiben; solches giebt den Weinbergen, in der Ferne betrachtet, ein gar freundliches Aussehen, indem so jeder Weinberg wie auf einer Musterkarte von dem anderen durch einen regelmäßigen Abschnitt getrennt ist.

§. 130. Sind alle diese Vorbereitungen beobachtet, dann werden die gegangenen Reben theilweise aus dem Boden genommen und gestelzt.

§. 131. Das Stelzen geschieht auf folgende Art. Mit der Stelze (siehe Fig. 12 a) wird dicht an dem Ziel ein Loch in den Boden gestoßen, die Stelze hin und her bewegt, damit sie leichter eindringe, dann wird mit dem Fuße auf den Absatz an der Stelze getreten, damit dieselbe durch das ganze Gewicht des Arbeiters in den Boden gedrückt werde, so weit, daß der Tritt dem Boden zugleich ist, wodurch sich ein 2 Fuß tiefes, und fast armsdickes Loch bildet. Nun werden zwei der gegangenen Reben zwischen 3 Finger genommen, und in das Loch gesenkt, so daß das getriebene Auge noch etwas unter die Boden-Fläche zu stehen kommt; darauf wird etwas gute Rasenerde, welche

vorher durchgearbeitet worden, damit sie zart werde, in das Loch gethan, und dieselbe mit einem 3 Fuß langen und geschnittenen Pfahl, den man Stämpfel heißt, fest angedrückt, und das Aug mit Erde so bedeckt, daß die Sonne nicht die weißen Triebe — Keime erreichen kann. Oefters bedient man sich auch zum Beiziehen der Erde einer kleinen Krücke, wie Fig. 12 b zeigt.

§. 132. Wird aber mit Blindreben gesetzt (siehe §. 125), so werden mit der Stelze 2 Löcher neben einander gestoßen, jedoch so, daß die Reben oben beisammen, unten aber 1 Fuß von einander sind, etwa so Λ, es werden aber auch in jedes Loch 2 Reben gethan, so daß also 4 Reben zu einem Stocke kommen.

§. 133. Werden Fäßlinge (Wurzelreben) gepflanzt, was hier jedoch selten geschieht, so werden diese mit der Haue gesetzt; nämlich es wird mit einer starken Reuthaue (Fig. 13) 2 Mal auf dieselbe Stelle in den Boden gehauen, die Haue etwas gelüftet, und darauf der Stock unter die Haue gesteckt, worauf dieselbe herausgezogen, und der Boden festgetreten wird; dieß nennt man hinter die Haue setzen.

§. 134. In solche junge Anlagen, die man Neugereuth nennt, kommen hier keine Nebenpflanzungen, wie Kraut und Rüben ꝛc., sondern höchstens in weiter Entfernung werden etwa Bohnen gepflanzt, die weder Schatten machen, noch den Boden aussaugen.

§. 235. Im zweiten Frühjahre werden die jungen Stöcke mit der Raumhacke (Fig. 14) einen halben Fuß tief aufgeräumt, so weit die jungen Wurzeln abgeschnitten, und wenn beide Reben gewachsen sind, wird der stärkst gewachsene auf 1 Auge abgeworfen, der schwächere aber unbeschnitten stehen gelassen, bis zum künftigen Jahre.

§. 136. Im dritten Frühjahre wird der schwächste beider Stöcke weggeschnitten, der stärkere auf zwei Augen abgeworfen, und demselben im Mai 2 Pfähle beigesteckt, woran die jungen Ruthen im Sommer geheftet werden. Diese werden den Sommer über sorgfältig ausgegeizt, und Anfangs September überhauen. So

zweckmäßig übrigens manche der Behandlungen sind, so unzweckmäßig finde ich die Sommerbehandlung dieser Neugereuthe. Zu welchem Zwecke ist es nöthig, 2 Pfähle beizustecken? Dieß ist Holz-Verschwendung, denn 1 Pfahl würde dasselbe leisten. Zu was nutzt's, die jungen Ruthen sorgfältig auszugeitzen, da sie ja doch wieder abgeschnitten werden, zu was nutzt's dieselben zu überhauen, d. h. die Spitzen abzuschneiden? Fast sollte man denken, man wolle die jungen Gewächse bei Zeiten an die Weinbergs-Gebräuche gewöhnen. Der Glaube, daß die Geitzen wie eine Schmarotzerpflanze dem Stocke seine Kraft nähmen, so wie daß durch das Abzwicken der Spitzen die Lebenskraft in die Wurzel zurücktrete, und dieselbe stärker mache, ist bereits bei dem gemeinen Manne zu tief eingewurzelt, als daß er sich davon trennen könnte. Man kann ihm auch eine richtige Beurtheilung einer Sache, die er angeerbt hat, um so weniger zumuthen, da so viele aus dem gebildeteren Stande sich nicht die Mühe nehmen, über solche Sachen nachzudenken. Ich will deßhalb hier darauf aufmerksam machen.

§. 137. Man bedenke nur, daß in dem dritten Jahre für die Pflanzung kein anderer Zweck vorhanden seye, als das Wachsthum möglichst zu befördern, und die Entwicklung der Pflanze auf den möglichsten Grad zu bringen, um sich einen kräftigen Stock zu ziehen. Wenn ich nun Theile einer Pflanze wegbreche, so bringe ich eine Störung in die bisherige Vertheilung der Säfte, und die ganze organische Einrichtung wird gestört, es wird eine Verwundung, folglich ein etwas abnormer Zustand herbeigeführt, der einen gewissen Stillstand verursacht, (man denke nur, daß jede Wunde störend auf den Organismus wirkt) folglich die Entwicklung beeinträchtigt, bis die Natur durch Vernarbung der Wunde, dem Laufe der Säfte wieder eine geregelte Richtung giebt, folglich das frühere Bildungsverhältniß wieder hergestellt wird. Kommt noch dazu, daß man gar die Spitze, diesen Leiter der ganzen Lebensfunktion, abbricht, so wird ein förmlicher Stillstand in das ganze organische Verhalten gebracht, indem dadurch der Kreislauf der Säfte unterbrochen und ihre Bil-

dungsfähigkeit völlig paralisirt wird. Daraus ist also zu erkennen, daß man gerade das Gegentheil thut, von dem was man beabsichtigt, nämlich man hindert die Pflanze an ihrer Entwicklung, anstatt diese zu befördern.

Was noch das gehoffte Erstarken der Wurzeln durch diese Behandlung betrifft, so finden sich die Leute bei ihrer besten Meinung auf außerordentlichem Irrwege. Wenn man erwägt, daß die Wurzelbildung und Blatt- oder Zweigbildung von polarischen Wirkungen abhängen, wo eine organische Bildung die andere zur unmittelbaren Folge hat, also eine von der andern abhängig ist, so wird man gleich finden, daß wenn an einem Theile eine Unterbrechung stattfindet, diese nothwendigerweise auch Einfluß auf den anderen haben muß, indem eine gestörte Circulation der Säfte immer Stockung hervorbringt, bis die Natur wieder ein gewisses Gleichgewicht hergestellt hat. Denn man denke nur nicht, wie so viele Ununterrichtete glauben, daß, wenn der Zufluß nach oben unterbrochen wird, dadurch der Saft in die Wurzel zurücktrete, und dieselbe ausdehne; dieß sind Hirngepinnste, die sich mit einer richtigen Pflanzenphysiologie nicht vertragen. Wenn dieß wäre, so müßte ein Bockstock, der jedes Jahr auf Zapfen zurückgeschnitten wird, am Ende weit dickere Wurzeln bekommen, als ein Rebstock, der als Laube oder Kammerz in die Höhe gezogen wird. Dieß Zurückschneiden ist nur eine künstliche Verkrüppelung eines Rebstockes, welche auf die Fruchtbildung einen vortheilhaften Einfluß hat, dagegen seiner Gesundheit und Lebensdauer weniger vortheilhaft ist.

§. 138. Im vierten Frühjahre werden die im vorigen Jahre aufgebundenen Reben auf 2 Augen abgeworfen, ebenfalls 2 Pfähle beigesteckt, den Sommer über gegeizt, und nach Jakobi in der Höhe des Pfahles abgeschnitten (überhauen).

§. 139. Im fünften Frühjahre werden 3 bis 4 der im vorigen Jahre aufgebundenen Reben, welche man Sommerlatten nennt, in 4 Fuß Länge oder auf etwa 20 Augen angeschnitten, aus diesen Bögen gebildet, welche von innen nach außen gebogen

werden, wie (Fig. 15) zeigt. Darauf wird, wenn der Boden gehackt ist, jedem Bogen ein Pfahl gegeben. — (Das übrige folgt in dem §. 146, die Sommerbehandlung.)

§. 140. Im sechsten Frühjahre wird an den drei, auch vier vorjährigen Bögen, 1½ bis 2 Fuß vom Kopfe entfernt, eine Tragrebe von 2½ Fuß Länge angeschnitten und einwärts gebogen, wie (Fig. 16—15) zeigt. Zugleich wird unter der Tragrebe noch 1 bis 2 Zapfen von 4 bis 5 Augen angeschnitten, welche zur Verjüngerung oder Zurückbringung des Schenkels dienen. Manche schneiden auch über der Bogrebe einen Zapfen von 5 Augen, was geschieht, wenn die Bogrebe schwach ist, oder kein ganz gesundes Holz hat; man nennt dieß in der Wingertssprache „den Jungen vor den Meister setzen."

§. 141. Im siebenten Frühjahre werden einige Schenkel ausgeschnitten und aus den Zapfen junge nachgezogen, damit der Stock im Boden stark werde!! Sonst wird in den folgenden Jahren fortgefahren, wie §. 140 angegeben ist, und dabei immer die Bogreben gegen den Kopf gebogen, wodurch der Schenkel sich ganz nahe an und auf den Boden legt.

§. 142. Sollten aber an mehreren Schenkeln nur schwache Traghölzer gewesen seyn, was in alten Weinbergen oft der Fall ist, so werden statt Bogen Zapfen angeschnitten, wie (Fig. 17) zeigt.

§. 143. Der Schnitt welcher gewöhnlich im Mai und April vorgenommen wird, ist ein halber Zoll über dem Auge, wobei man besondere Rücksicht auf das äußerste Aug, das Schnabelaug genannt, nimmt, indem dieses gewöhnlich die stärksten Trauben giebt.

§. 144. Im Durchschnitte wird den Rebstöcken gar vieles zugemuthet, so daß sie auch gar oft in einen siechen Zustand übergehen; denn 4 Bögen, und noch eben so viele Zapfen erfordern einen gesunden Stock und guten Boden, sonst ist man bald damit fertig, zumal da die Bogen oft so groß wie Pflugräder sind. Im Frühjahre nehmen sich daher manche Stöcke gar sonderbar aus, wenn man die vielen langen Zapfen und noch die Bögen dazu betrachtet.

§. 145. Das Anbinden im Frühjahre geschieht mit Weiden. Das erste, das Bögenmachen, heißt man Ruthenbiegen, das zweite, das Anbinden derselben an die Pfähle, heißt man Anmachen.

§. 146. Die Sommerbehandlung ist folgende. Wenn die Bögen gemacht sind, dann wird der Boden gehackt, und nach diesem werden die Pfähle vermittelst eines Pfahleisens (Fig. 4 des 3ten Heftes) gesteckt, das an den Schuh oder Stiefel angeschnallt ist, und womit man den Pfahl 1 Fuß hoch über der Erde packt, und ihn so in den Boden tritt. Der Stock wird dabei so viel wie möglich ausgebreitet, wie (Fig. 16) angiebt, und auf die ursprünglichen Linien gar keine Rücksicht mehr genommen. Anfangs Juni, also vor dem Blühen, werden die vorhandenen Schenkel bis zu dem vorjährigen Holze, woraus der Bogen gebildet ist, gesäubert, d. h. alle Ausschläge an dem alten Holze werden mit der Hand abgestrupft; will man aber einen Zapfen anziehen, um den Schenkel zu verkürzen, so läßt man einen hiezu bestimmten Ausschlag stehen, welcher dann das künftige Jahr auf 1 bis 2 Augen angeschnitten wird. Sind die Schenkel gesäubert, dann wird der Bogen vorgenommen. An diesem wird eine der zunächst dem alten Schenkel stehenden Reben, welche die kräftigste und passendste scheint, mit Stroh sogleich an den Pfahl geheftet, die übrigen Triebe werden aber alle ein auch 2 Laub über dem Scheine abgezwickt. Man beabsichtiget dadurch, den Zufluß der Säfte in die künftigen Tragreben zu bringen, und bei den andern, welche abgezwickt wurden, denselben zur Ausbildung der Trauben zu benutzen.

§. 147. Diese Behandlung ist nicht unzweckmäßig, und besonders für die Elblinge passend, welche so gerne in der Blüthe an ihrer Entwickelung leiden, indem viele bei ungünstigen Verhältnissen in der Blüthe kleine Beeren neben den großen bekommen, was den Ertrag bedeutend beeinträchtiget. Die Ursache hievon habe ich im ersten Hefte §. 217 umständlich angegeben; nur habe ich hier noch zu bemerken, daß durch das Abzwicken der Triebe der Saft in die sich entwicklenden Blüthenknospen gedrängt wird, wodurch dieselben die vermehrte Kraft

erhalten, die Blüthendecke zur richtigen Zeit abstoßen zu können, während welcher die Befruchtung vor sich geht.

§. 148. Wenn die Blüthenzeit vorüber ist, dann wird noch 2 bis 3 mal geheftet, je nach dem der eine oder der andere Weinberg mehr Triebfähigkeit hat. Dabei werden die Triebe, die man Weinruthen nennt, mit Stroh sorgfältig an den Pfahl gebunden, und alle Aberzähne (Geitzen oder Achseltriebe) rein weggebrochen. Mit den Trieben an der Bogrebe, die vor dem Blühen abgezwickt worden waren, wird aber nichts vorgenommen, sondern erst Ende Augusts werden die Seiten-Triebe derselben mit der Hop (Happe oder Weinbergs-Messer s. Fig. 18) abgeschnitten, was man Ueberflügeln nennt; zugleich werden die an den Pfahl gebundenen Weinruthen einige Zolle über dem Pfahle abgeschnitten, was man Ueberhauen nennt, wobei dasjenige, was nöthig ist, nochmal mit Stroh geheftet wird.

§. 149. Der Rebsatz ist hier durchgehends gemengt; nur einige neuere Rießlinganlagen sind hier*); fast jeder Weinberg hat ein ganzes Traubensortiment; der dominirende Rebsatz ist jedoch in den höhergelegenen Weinbergen, der Trollinger und Elbling, mit etwas Sylvaner, dagegen in den Niederungen der Sylvaner (Salviner, wie ihn die Würtemberger nennen), indem er die Eigenschaft hat, wenn er erfriert durch Frühlingsfrost, er dennoch Trauben nachbringt, daher ihn die Weinbergsleute auch den Schuldenzahler nennen.

§. 150. Die übrigen Rebsorten, die mehr oder weniger untermengt sind, nennen sich: Kläuner, Vältеliner (Välteleiner), die Muskatellersorten, Fürderer (visitator der Römer), Ortlieber, Rothelblinge, Calebstraube, Urben, die Müllertraube, welche man hier schwarze Rießling nennt,

*) Unter diesen zeichnet sich besonders ein solcher des H. Oberamts-Richters Rümmelin aus, der ein vorzügliches Produkt liefert, und von dessen Güte ich mich persönlich überzeugte.

und noch viele andere *), Putscheren, auch Tokayer genannt, gab es früher viele in den Weinlagern, jetzt sind sie aber größtentheils ausgerottet.

§. 151. Die Weinlese geschieht hier nicht, wie an gar vielen Orten, Parthieweise nach gewissen Lagen, sondern es wird allenthalben zugleich angefangen, zu lesen, sie ist ein Fest nicht sowohl für Heilbronns Bewohner, sondern für die ganze Umgebung und bezeichnet sich immer als ein wahres Volksfest, das oft acht Tage lang die Bevölkerung in gewissem Freudentaumel erhält; wird dasselbe noch vollends von günstigem Wetter begleitet, so kettet sich eine Lustpartie an die andere, allenthalben, wo öffentliche Vergnügungsplätze sind, ertönet jeden Tag die rauschendste Musik, und der Wartberg ist besonders des Abends der Sammelplatz von Gesellschaften, welche den Tag über sich in dem Kreise der munteren Leser und Leserinnen herumtummelten, und dabei die labenden Gaben des Eigenthümers theils unter dem hohen Gewölbe des Himmels, theils unter niederen Zelten genossen. Denn es herrscht hier die gastfreundliche Sitte, daß man sowohl ferne als einheimische Freunde einladet, ja gar viele Weinbergseigenthümer laden sich gegenseitig auf bestimmte Tage ein, so daß Gesellschaften von 25 bis 50 Personen keine Seltenheit sind, welche in guten Jahrgängen oft eine ganze Woche lang von einem Familienfeste zum andern wandern; daß solche Gesellschaften nicht immer in blos einfacher Bewirthung gehalten werden, wird sich jeder leicht denken, der die Gastfreundschaft der Würtemberger und ihre aufmerksame Bewirthung kennt. Besonders sind die Abende den verschiedenen Bachanalien gewidmet, wo die dienende und die gebietende Klasse, jede in ihrer Art, sich vergnügt, und es ist ein erhebender Anblick für den ruhigen Beobachter, wie so manche theils durch Unterhaltung von mehreren hundert Feuern in den Weinbergen, theils durch Abbrennen von Kunstfeuern

**) Ich traf auch hier eine Rebsorte, die man Rheinelbling nennt, es ist dieß eine kleinere Traube, die sich nicht häufig an den Stock hängt und ein ganz lichtgrünes besonders breites Blatt hat.

ihre Theilnahme an solch umfassendem Volksfeste kundgeben. Daß dabei manche Pistole losgebrannt wird, kann man sich leicht dazu denken.

§. 152. Wie sehr weicht dieß nicht von der Art ab, wie man die Lese im Rheingaue betreibt, wo Ruhe und Aufmerksamkeit für das Geschäft beobachtet wird, um die so wohlthätige Auslese sachgemäß durchführen zu können, während man hier ohne Ausnahme abschneidet, was eine Traube ist, unbekümmert, welchen Reifegrad sie hat; denn man frägt hier nicht darnach, wie hast du deine Trauben bei der Lese behandelt, sondern man frägt nur, wie viel Most hat der oder jener bekommen. Deßhalb sind diese Herbstgesellschaften als ein wahrer Misbrauch der gewöhnlichen Gastfreundschaft zu erkennen, die sonst bei jedem Volke nur als eine Tugend erkannt werden kann; allein hier ist sie sehr am unrechten Orte. Anstatt daß der Eigenthümer die beaufsichtigende Person seyn soll, durch den alles geleitet wird, der über die sorgfältige Einsammlung und sachgemäße Auswahl der Trauben, überhaupt über das ganze Lesegeschäft wachen soll, wird er durch diese Besuche von seinem hohen Berufe abgehalten, und gerade dieß wichtige Geschäft wird den Dienstleuten überlassen. Wie vollends bei den manchen Possen, die von den gemeinen Leuten getrieben werden, alles überhudelt, und vieles verdorben wird, davon hat sich jeder, so gut wie ich, schon überzeugt.

Solche Art der Einherbstung ist ein zusammengestelltes Bild aller der Mängel, die unserem Weinbaue noch ankleben, sie zeigt recht deutlich, wie weit wir noch in der eigentlichen Weinbereitung zurück sind, einem so wichtigen Gegenstande, der so ganz unbeachtet bleibt, und es ist unbegreiflich, daß man bisher diesem Gegenstande so wenig Aufmerksamkeit schenkte, der doch so vieler bedarf. Mit unverantwortlicher Gleichgültigkeit wird oft die edle Gabe, um die man oft Jahrelang seufzet, mißhandelt. Ihre Eigenschaft, d. h. ob sie ganz oder nur halb reif ist, wird als Nebensache betrachtet. Hat man nur einmal die Erlaubniß zur Lese erhalten, dann eilt alles, Jung und Alt, hinaus; mit wahrer Heißbegierde wird dann abge-

schnitten, was nur Brühe giebt, bei Regen und Sonnenschein, unbekümmert wie dieselbe wird, denn an eine Auswahl der Trauben ist hier gar nicht zu denken, und der allgemeine Glaube ist — einer muß den andern gut machen. — Wer noch diesen Glauben hat, der lese nur das badische landwirthschaftliche Wochenblart, No. 5, 1836, worin angezeigt wird, daß Rießling- und Burgunder-Wein am Bodensee pr. Fuder zu 3000 fl. verkauft wurde, ein bei uns noch nie erhörter Preis. Bekanntlich war der Seewein bisher der schlechteste, allein durch Auslese und gute Bereitung wurde dieß Außerordentliche gewonnen.

§. 153. Das Quetschen der Trauben wird hier in Tretzübern allgemein vorgenommen (eine Abbildung der Tretzüber ist im 3. Hefte enthalten).

§. 154. Das Pressen geschieht in großen Baumkeltern, deren nähere Beschreibung später angegeben wird. Auch hat man einschraubige Keltern, die man Trotten heißt, sie werden aber nur zu kleinen Parthien und besonders zu Obstpressen benutzt, denn mit diesem etwas schwächeren Drucke sind die Leute nicht zufrieden, der Saft muß auch noch aus den Stielen gedrückt werden können. Alle Keltern, deren mehr als 150 hier sind *), sind Privateigenthum, daher man hier den so verderblichen Kelterzwang anderer Orte nicht kennt. Aus diesem Grunde wäre auch Heilbronn gerade der Ort, von wo am besten die Verbesserung im Weinbaue ausgehen könnte, indem dem freien Willen weder durch Kelter- noch Zehendzwang irgend ein Hinderniß entgegengestellt wird.

§. 155. Die Zeit, wie lange der Most gewöhnlich über den Trestern steht, kann nicht bestimmt angegeben werden, da viele ihn nur 3 bis 4 Tage, andere, die auf Käufer warten, denselben oft 8 und 14 Tage stehen lassen.

§. 156. Die Röhrenvergährung wird hier ziemlich häufig

*) In den noch ungedruckten Notizen des Hrn. Stadtschultheiß Titot fand ich, daß nach alten Chroniken, im Jahre 1556, in hiesiger Stadt 170 Keltern und Trotten vorhanden waren.

angewandt, jedoch ist's das Gewöhnliche, den Spunten verkehrt auf die Oeffnung zu stellen, bis die stürmische Gährung vorüber ist.

§. 157. Der Wein-Ertrag eines Morgens Weinberg wird in guten Jahren zu 8 Eimern angenommen, d. h. von einem vollständigen guten Weinberge, im Durchschnitte kann man nur 3 bis 4 Eimer annehmen, was der unten angegebene Ertrag von 1826 — 1828 beweist, wenn man die Morgenzahl von 1700 in den Ertrag dividirt. Der Eimer hat 160 Maas, oder 8 Aimerle, oder 16 Imi*), das Imi zu 10 Maas**). Einzelne Morgen gaben sogar schon 10 bis 13 Eimer. Anno 1826 erhielt Heilbronn etwa 6000 Eimer, anno 1827 5000 Eimer, anno 1828 zwischen 8 und 10,000 Eimer, anno 1831 nur 1200 Eimer.

§. 158. Folgende Tabelle giebt eine genaue Uebersicht über die individuellen Verhältnisse des Mostes und dessen Preise, sie ist aus einer Beilage des Heilbronner Intelligenzblattes entnommen.

Zusammenstellung
des Preises, der Qualität und Quantität des Heilbronner Weinmostes,

von dem Jahre 1800 bis zu 1831.

Jahr	Anfang der Weinlese.	Obrigkeitl. regulirte Mostpreise.	Qualität.	spezif. Gewicht.	Quantität.
		Heilbronner Fuder.			
1800	5. Octb.	198 fl.	sehr gut		wenig
1801	12. —	88 fl.	gering		mittel
1802	20. —	102 fl.	gut		viel
1803	24. —	146 fl.	gering		wenig
1804	10. —	66 fl.	gut		viel
1805	26. —	46 fl.	sauer		sehr wenig
1806	13. —	98 fl.	gering		wenig

*) 2 Imi sind ein Aimerle.

**) Das Nähere findet man in den Tabellen über das Flüssigkeits-Maas, in dem ersten Hefte.

Jahr	Anfang der Vorlese.	Obrigkeitl. regulirte Mostpreise.	Qualität.	spezif. Gewicht.	Quantität.
		Würtemb. Eimer.			
1807	12. Octb.	39 fl.	gut		mittel
1808	17. —	19 fl.	mittel		viel
1809	27. —	27 fl.	gering		wenig (Hagelschlag)
1810	21. —	41 fl.	mittel	1070	mittel
1811	2. —	41 fl. (im J. 1817 kostete er 200 fl.	vorzüglich	1086	viel (obschon einige Districte vom Hagel getroffen)
1812	26. —	23 fl.	mittel	1070	viel
1813	26. —	25 fl.	gering	1060	wenig
1814	17. —	55 fl.	gering	1022	wenig
1815	18. —	81 fl.	gut		wenig
1816	5. Nov.	41 fl.	sauer		wenig (Hagelschlag)
1817	27. Octb.	75 fl.	gering		wenig
1818	9. —	80 fl.	gut	1078	mittel (Hagelschlag)
1819	8. —	32 fl.	mittel	1070	viel
1820	23. —	31 fl.	sauer	1063	wenig
1821	29. —	39 fl.	schlecht	1061	wenig
1822	13 Sept.	41 fl.	vorzüglich	1084	viel (ohngeachtet theilweise Hagelschlag)
1823	24. Octb.	23 fl.	mittel	1066	mittel
1824	25. —	21 fl.	mittel	1069½	mittel
1825	14. —	41 fl.	gut	1078	wenig (die niedern Weinberge erfroren)
1826	16. —	21 fl.	mittel	1074	sehr viel (obgl. theilweise Wetterschlag)
1827	10. —	20 fl.	gut	1077	sehr viel (obgl. Wetterschlag in der oberen Gemarkung)
1828	17. —	9½ fl.	mittel	1073	sehr viel (theilweise Wetterschlag)
1829	28. —	11 fl.	gering	1065	wenig (⅓ des Ertrags vom Jahre 1828)
1830	15. —	36 fl.	gut	1076	wenig (ohngefähr 2400 Eimer)
1831	20. —	38 fl.	gut	1076	

Bemerkungen zu vorstehender Tabelle. (Abschrift.)

Erstens: Der Anfang der Weinlese in diesen 31 Jahren fand nur einmal im September statt; eilf mal an einem der 15 ersten Oc-

tobertage, 18 mal nach dem 15. October, 1 mal erst im November. Auch im ganzen vorigen Jahrhundert war der Anfang der Weinlese nur einmal im September (den 18. September 1794), in allen übrigen Jahren im October, und zwar 63 mal vor dem 16. October und 36 mal nach demselben.

Zweitens: Die Preise werden nach dem Durchschnitt der Preise des Mostes, welcher vom Beginnen der Weinlese an bis zum 11. November verkauft worden ist, obrigkeitlich berechnet, wobei natürlicherweise auf die Anzahl der um einen gewissen Preis verkauften Eimer Rücksicht genommen wird und seltene Moste (z. B. aus lauter Rießlingen und Klävnern) außer Berechnung bleiben. In den Jahren 1800 bis 1806 wurde noch nach dem Heilbronner Fuder gerechnet, welches beinahe 2½ würtembergischen Eimern gleich kommt. Das Heilbronner Fuder hielt 480 Heilbronner Maas, der würtemberger Eimer wird bekanntlich in 160 Maas eingetheilt, welche größer sind, als die Heilbronner waren.

Drittens: Das specifische Gewicht des Weinmost's ist stets größer als das des Wassers. Dieses rührt hauptsächlich von dem Zuckerstoffe her, der sich im Most befindet, und da der Zuckerstoff durch die Gährung in Weingeist verwandelt wird, so kann man in der Regel annehmen, daß, je schwerer der Weinmost, um so größer sein Gehalt an Zuckerstoff ist, und um so geistiger wird der Wein werden. Zur Erforschung des Gewichts hat man besondere Mostwagen, welche in dem Most schwimmen, und sich tiefer eintauchen, je leichter der Most ist, (je weniger er Widerstand entgegensetzt.)

Bei der Skale dieser Mostwagen ist das Gewicht des destillirten Wassers oder reinen Regenwassers zu 1000 angenommen. Der Weinmost von 1830 wog hier im Durchschnitt 1076 solcher Theile oder 76 Grade. Mit andern Worten, wenn destillirtes Wasser in einem Gefäße 1000 Loth wiegt, so wiegt der Most in dem nämlichen Gefäße 1076 Loth. Der Most muß aber, gleich nachdem er aus den Beeren gekommen, und ungeseihet ist, gewogen werden, denn durch die Gährung wird er immer leichter, zuletzt wird er leichter als Wasser und der

Wein ist um so besser (geistiger), je weniger er wiegt, weßwegen die Weinwagen wieder anderst eingerichtet sind. — Geseihet muß der zu wiegende Most seyn, weil sonst der Faserstoff, das Sulzige, leicht auf das Gewicht einwirkt.

Aus diesem Grunde wiegt auch der Most aus Sylvanertrauben gewöhnlich mehr als der aus Elblinger, obschon die letztern mehr oder gewiß eben so viel Zuckerstoff haben.

Daß aber die Mostwägungen, wenn sie pünktlich vorgenommen werden den Gehalt des künftigen Weines sehr genau bestimmen lassen, lehrt die Erfahrung.

Die Bezeichnungen der Qualität in der obigen Tabelle rühren von einem erfahrenen Weinbergsbesitzer her, und die Wägungen von andern Personen. Beide stimmen aber genau mit einander überein, denn wenn jener den Most gering nannte, so zeigte er im Gewicht unter 1065 (65 Graden), nannte er ihn mittelmäßig, so zeigte die Wage 1065 bis 1075, der gute wog 1076 bis 1080 und der vorzügliche mehr als 1080.

Viertens: Die hiesigen Weinberge werden zwar manchmal vom Hagel getroffen, jedoch nur theilweise, weil sich unsere Rebberge von Norden nach Süden ziehen, und die meisten Gewitter von Westen nach Osten über unsere Markung hinüber ziehen.

Auch Frost ist nicht selten, er erstreckt sich aber gewöhnlich nur auf die niedrigen Lagen; und starke Winterkälte schadet wenig, weil im Spätjahr, wo möglich, alle Weinstöcke gedeckt werden.

Heilbronn den 11. November 1830.

So weit ist der Auszug aus der gedruckten Beilage des Heilbronner Intelligenz-Blatts. Zu bemerken ist aber, daß die angegebenen Grade auf der Mostwage etwas hoch sind, und zwar aus dem Grunde, weil gewöhnlich die Moste der Vermöglicheren gewogen werden, die ihre Weinberge wohl immer in guten Lagen haben, während viele hunderte in schlechter Lage sind, die nicht gewogen werden und oft 10 bis 15 Grade weniger wiegen, als die aus besseren Lagen. So z. B. wog Most von 1823 der geringste 1059, der Beste 1072 Grad. Was die Regulirung der Preise betrifft, so wird die Rechnung stets auch in Beziehung auf die

Quantität von dem Stadtrathe gestellt. Man nimmt daher nicht blos die verschiedenen Preise und dividirt sie mit der Anzahl derselben, sondern man berücksichtiget stets auch das Quantum bei jedem einzelnen Preise. Zur Grundlage dienen die vor der Weinlese bis zum 11. November geschehenen Verkäufe, wobei ein bestimmter Preis ausgemacht worden ist. Z. B. in dem Jahre 1826 sind in diesem Zeitraume auf Rechnung 1087
um bestimmte Preise 1422

Summa 2509 Eimer

verkauft worden; für die 1422 Eimer wurden 59,556 fl. erlöst. Der niederste Preis war 16 fl., der höchste 33 fl. (für Rießling 60 fl., also das dreifache des Mittelpreises). Da aber der meiste Most um mehr als 16 fl. und weniger als 33 fl. verkauft worden ist, so stellte sich der Durchschnittspreis auf 20 fl. 47 kr., wobei die Quantität der um einen bestimmten Preis verkauften Weinmoste in Betracht kam. *)

§. 159. Daß Heilbronn schon in den frühesten Zeiten der Cultur Weinbau hatte, unterliegt wohl keinem Zweifel, indem uralte Magistratsverordnungen das Polizeiliche darüber verfügen. So ist dieß aus einem Dotationsbriefe des vormaligen Stiftes zu Oehringen vom J. 1037 ersichtlich, in welchem der Schenkung eines Weinberges zu Böckingen gedacht wird. Auch nach Wiebels hohenlohischer Kirchenhistorie I., S. 96, verkaufte im J. 1285 Simon, Abt des Klosters Limburg, im Namen desselben an Roger, Schulzen in Ingelfingen, 2 Jaucherte Weingarten im Stiftsberge für 26 Pfund Häller. Eben so war der Weinhandel der freien Reichsstadt von alten Zeiten her ein beträchtlicher Handelszweig. Daß dabei früher Weinverfälschungen vorkamen, beweist eine Urkunde von Kaiser Albrecht von 1438, welche sich in dem hiesigen Archive noch vorfindet, sie enthält das Gebot: «kein unziemlich Gemäch mehr in den Wein zu thun.» Auch existirt

*) Dieser §. ist eine wörtliche Abschrift aus den gefälligen Mittheilungen meines gelehrten Freundes Hrn. Stadtschultheiß Titot über die Weinbauverhältnisse von Heilbronn.

daselbst noch eine kaiserliche Weinordnung vom Jahre 1487. Später verbot der Magistrat, Weine, ehe sie ein Jahr alt waren, auszuführen, um den Credit des Weines zu erhalten, indem man den gährenden Most nicht richtig beurtheilen kann; auch hielt man früher sehr viel darauf, recht alten Wein zu ziehen, den besonders die Klöster gut bezahlten; eben so hielt man es für schädlich, einen Wein zu trinken, der nicht wenigstens ein Jahr alt war. In neuerer Zeit hat sich aber der Glaube verloren. Ueberhaupt stand der Heilbronner Wein bedeutend im Rufe, weßhalb auch die reichsten Einwohner sich bedeutende Keller anschafften, um Weinhandel zu treiben. Sogar kauften einige nahe liegende Klöster sich hier sogenannte Höfe in der Stadt, um Most einkellern zu können, den sie dann später sich zuführen ließen.

Bedeutende Handlungshäuser von Ulm, Regensburg, Augsburg etc. bezogen ebenfalls vielen Wein aus Heilbronn. Sogar am kaiserlichen Hofe in Wien wurde Heilbronner Wein getrunken, was man in einem Zeugenverhörprotokoll vom J. 1635 findet.

Noch im vorigen Jahrhunderte in den 1760 bis 1780er Jahren bestand eine Uebereinkunft mit Churbaiern, wornach bairisches Salz gegen Heilbronner Wein umgesetzt wurde*).

§. 160. Die Beholzung ist hier allgemein mit tannenen Pfählen von 6 Fuß Länge, wovon das Hundert 1 fl. kostet. Zu einem Viertel Morgen braucht man je nach der Bestockung 1600 bis 2400 Pfähle.

Diese Pfähle sind zwar wohlfeil, allein sie sind auch dagegen so schwach, daß sie durch ihre kurze Dauer dennoch theuer werden. Die meisten sind kaum einen Quadratzoll dick, überhaupt von solcher Beschaffenheit, daß der im Boden stehende Theil selten im 2ten Jahre nochmal zu brauchen ist, oder wenn sie nochmal gebraucht

*) Diese, so wie noch mehrere Notizen verdanke ich ebenfalls Herrn Stadtschultheiß Titot, welcher die Gefälligkeit hatte, mir sein noch ungedrucktes Manuscript einer Topographie von Heilbronn mitzutheilen, woraus ich die historisch-topographischen Notizen entnahm.

werden, so brechen sie zur Zeit der Traubenfülle und zur Zeit der Lese bestimmt ab. Ich habe mich öfter von der Zerbrechlichkeit solcher Pfähle überzeugt, indem ich mich beim Durchwandern der Weinberge sehr in Acht nehmen mußte, nicht anzustreifen; denn ich habe — ehrlich gestanden — gegen meinen Willen manchen geknickt.

§. 161. Ich will nur einmal eine Berechnung angeben, wie kostspielig die Beholzung ist, wenn gleich der Ankauf der Pfähle so wohlfeil kommt.

Nämlich zu einem Morgen gut besteckten Weinberges bedarf man zum Wenigsten 8000 Pfähle, das 1000 à 10 fl., also Anlage-Capital 80 fl. Nach der Beschaffenheit der Pfähle läßt sich nicht wohl annehmen, daß ein Pfahl 8 Jahre daure, den hiezu müßte er 4mal gespitzt werden können, und jede Spitze 2 Jahre dauern, was aber bei weitem nicht anzunehmen ist, da die Hälfte der Pfähle, sobald sie einmal 4 Jahre im Weinberge stehen, und durch das Wetter mürbe geworden sind, gewöhnlich nur ein Jahr ihre Spitze behalten, und gar manche Spitze den Sommer über bis zum Herbste und bei der Last abgedrückt wird, wodurch also bis zu dem benannten 8ten Jahre ein großer Theil der Pfähle wieder ergänzt seyn muß.

Doch um die Berechnung nicht zu stören, so wollen wir annehmen, daß jeder Pfahl ohne Ausnahme 8 Jahre haltbar, aber nach dieser Zeit unbrauchbar seye. Es muß also nach 8 Jahren dasselbe Kapital wieder zur Beholzung angewendet werden, folglich stehet die Ausgabe für Holz nach 8 Jahren schon auf 160 fl., und nach 16 Jahren auf 240 fl., gewiß aber auch auf 260 fl., wenn wir die Pfähle einrechnen, die vor dem 8ten Jahre schon eingebessert worden sind.

Uebrigens geschiehet die eben berechnete Nachbesserung immer nur theilweise, weil die schwächern Pfähle zuerst abbrechen, daher man auch von Staunen ergriffen wird, wenn man im Frühjahre die Weinberge begehet, welche Menge von neuen Pfählen, die vor den alten grauen sehr hervorschimmern, zur Nachbesserung verbraucht worden ist.

Nach dieser Berechnung bedarf Heilbronn jährlich die ungeheure Summe von wenigstens 15,000 fl. nur für Pfähle, in-

dem Heilbronn 1776 Morgen Weinberge hat. Wir wollen davon 276 Morgen für Kleepflanzung und Neugereut abziehen, so bleiben 1500 Morgen, welche jährlich per Morgen 1000 Pfähle, folglich zusammen 1,500,000 Stück, das 1000 à 10 — 15,000 fl. kosten.

§. 162. Das Decken der Reben im Winter, was hier allgemein ist, geschieht größtentheils mit diesen Pfählen; es werden dieselben nämlich um Martini ausgezogen, dann werden, wenn der Weinberg schmal ist, in der Mitte 2 Reihen Stöcke, die man Pfahlhaufenstöcke nennt, umgelegt, und mit den im Weinberge vorhandenen Pfählen bedeckt. Die übrigen Reihen werden aber, vermittelst der Trechhaue (s. Fig. 19), mit Erde gedeckt, was man Beziehen nennt, jedoch so, daß nur die alten Schenkel gedeckt werden, die jungen Ruthen dagegen frei bleiben; blos vorne an den Gipfeln wird etwas Erde aufgelegt, damit die Ruthen auf dem Boden liegen bleiben, was man Vorschlag nennt. Im folgenden Frühjahre erst, wenn die Reben aufgedeckt und geschnitten werden, dann werden die Pfähle auf Pfahlhaufen gesetzt, in der Gasse zwischen den zwei damit gedeckten Reihen, so daß gewöhnlich der Weinberg nur eine Reihe Pfahlhaufen hat, während an vielen anderen Orten dieselben zerstreut herum sitzen. Der Pfahlhaufen wird so aufgesetzt, daß man 4 kurze Pfähle in den Boden steckt, und zwei unten auf den Boden legt, damit die Reben hohl liegen, dann werden einige hundert Pfähle zwischen diese 4 Pfähle gelegt, wie (Fig. 20) zeigt.

§. 163. Die Bodenarbeiten sind folgende: 1) werden im März die Stöcke aufgeräumt. 2) wird im halben April, wenn die Augen anfangen zu treiben, mit dem Karst (Fig. 21) gehackt. 3) wird nach dem Aufbinden mit der Felghaue (Fig. 22) rauh gefelgt, d. h. die durch das Hacken rauh aufgeworfene Erde eben gezogen. 4) Anfangs August wird wieder gefelgt, und wenn es nöthig ist, Anfangs Septbr. zum 3ten male. 5) 8 Tage nach Martini wird, wie §. 162 gesagt, bezogen mit der Trechhaue, einer breiten Hacke, welche viele Erde fassen kann (s. Fig. 19).

§. 164. **Die Felghauen, wie man sie im Würtembergischen** in verschiedenen Formen hat, sind ganz vortreffliche Instrumente, und es ist zu wundern, daß man sie außer Würtemberg nicht auch in andern Ländern hat, wo ein ebener oder flacher Bodenbau ist. Wenn man damit arbeiten sieht, so spricht es sehr an, mit welcher Leichtigkeit und Zweckmäßigkeit die Oberfläche des Bodens aufgelockert, und dabei das Unkraut 2 — 3 Zolle unter der Bodenfläche an seiner Wurzel abgerissen wird; auch hat diese Haue den Vortheil, daß man überall mit durchfahren kann, und was noch die Hauptsache ist, der Grund wird nicht wie bei einer anderen Haue, weit von derselben gerückt, indem derselbe sich immer über das flache Eisen wegschiebt, während man mit der gewöhnlichen Haue den Grund oft einige Fuß bergabwärts zieht, wodurch sich allmählig der Boden bergab bauet. Wenn man mit diesem Instrumente arbeitet, so zieht man langsam in allen Richtungen dasselbe einige Zolle tief unter der Bodenfläche hin, wodurch alle Wurzeln in der Tiefe, wo sie nicht mehr ausschlagen können, abgestoßen werden, und wobei die Erde aufgelockert wird, ohne weit von der Stelle gebracht zu werden, indem die Erde sich immer über das Eisen wegschiebt.

§. 165. Das vorherrschende Unkraut ist die Winde und Gänsdistel.

§. 166. Das Düngen hat keinen bestimmten Turnus, alle 3, 4 bis 6 Jahre, je nach Bedürfniß des Bodens; in den Höhen wird in der Regel mehr gedüngt, als in den Niederungen. Aller Dünger wird dabei auf der Oberfläche ausgebreitet, wie man einen Acker düngt.

§. 167. Junge Weinberge werden auf folgende Weise gedüngt. Im ersten Winter nach dem Setzen wird vor jeden Stock eine Butte voll Erde getragen, im 3. Winter wird dasselbe wiederholt, und erst im 5. oder 6. Jahre wird der junge Weinberg mit Mist gedüngt.

§. 168. Das Düngen mit Erde ist ein Gegenstand, der in Würtemberg viele Geschäfte verursacht, und dem würtemberger Wingerter von großer Bedeutung ist; denn es giebt Gegenden, wo die

Sache wirklich bis ins Blaue getrieben wird. In Heilbronn jeder Weinberg eine Erdengerechtigkeit, *) und diejenigen, keine haben, sind im Ankaufs-Werth weit zurück gegen e Solche Erdenrecht-Plätze sind gewöhnlich am Fuße eines W berges, besonders bei solchen, die auf Wiesen oder Flächen stoß wo immer ein Platz von 2 bis 4 Ruthen anstößt, der ganz vergrab und verwühlt ist, so daß dieß ein eigener Anblick ist, längs den Weinbergen eine Reihe von unkultivirten durchwühlten Stellen zu treffen. Manche Erdengerechtigkeiten sind auch wieder weit von den Weinbergen entfernt, andere sind wieder, besonders an Bergen, wo die Weinberge nicht bis an den Fuß des Berges herabziehen, in der Mitte des Berges, viele sogar mitten in den Weinbergen, je nachdem die Umstände es erheischen. Wo es aber nur immer möglich ist, verschafft sich der Heilbronner ein Erdenrecht, indem es gebräuchlich ist, sobald der Kopf der Rebstöcke sich aus der Erde stellt, den Weinberg mit Erde zu übertragen, was wenigstens alle 6 bis 8 Jahre geschehen muß. Bei vielen, die sich eigene Leute für ihre Weinberge halten, gehört es auch dazu, die Leute im Winter dadurch zu beschäftigen. Denn es giebt hier Leute, die von 10 bis 25 Morgen Weinberge haben, zu diesen werden jährlich ein bis zwei Knechte gedungen, welche keine andere häusliche Beschäftigung bekommen, sondern bloß die Bestimmung haben, Sommer und Winter in den Weinbergen zu arbeiten; selbst wenn es noch so fest gefroren ist, so hauen sie Erde in den Erdelöchern auf, die oft über 10 bis 12 Fuß tief sind, und tragen dieselbe auf Leitern heraus in die Weinberge.

Die Geschäfts-Verhältnisse dieser Wingertsknechte sind folgende.

Jeden Tag des Jahrs, wenn es nur möglichst die Witterung erlaubt, bekommt der Knecht 1 Maas Wein, Brod und etwas Fleisch, was er in einen leinenen Sack thut, und an die Felghaue hängt, oder er trägt seine Lebensmittel nebst Instrumenten in der Butte hinaus in den Weinberg. (Kein Wingerter in Würtemberg geht leer, ohne

*) Nach dem Landes-Steuerkataster von 1823 hatte Heilbronn 1776 Morgen Weinberge und 39 Morgen Erdenrechte. Correspondenzblatt Januar 1831.

H·ue oder Butte zu tragen, in den Weinberg, selbst wenn er übersehen ist, daß er nichts davon braucht, z. B. beim Schneiden, Aufmenten, Heften ꝛc., er würde sich schämen, oder für einen Müssiggänger nicht ansehen lassen. Oft hatte ich einen Führer bei mir, der doch gewiß den Haue zu seinen Erklärungen brauchte, allein es half nichts, die Haue mußte auf der Schulter liegen.) Hier bringt er nun den ganzen Tag mit irgend einer Weinbergs-Arbeit zu, die auch selten fehlt, indem bei dem würtemberger Wingertsbau weit mehr Beschäftigung ist, als in vielen andern Gegenden und Ländern. Wenn nun die Mittagsstunde heran nahet, so gehen mehrere solcher Knechte zusammen, und verzehren ihr kaltes Mittagsessen. Ist es unfreundliche kalte Witterung oder gar Winter, so zünden sie sich ein Feuer an, und erwärmen sich und ihren Trunk daran. Erst Abends, wenn sie nach Hause kommen, erhalten sie warmes Essen, sonst arbeiten sie aber selten etwas im Hause, als gerade wenn es Regen oder Schneewetter ist, wo sie die Unmöglichkeit zum Arbeiten zu Hause hält.

Diejenigen, welche nicht so viele Weinberge haben, daß sie einen Knecht darauf halten können, lassen ihre Weinberge im Accord bauen, wo für die gewöhnlichen laufenden Geschäfte per Morgen 18 bis 20 fl. bezahlt wird, nebst 6 Maas Hackwein, und 30 bis 36 Kreuzer für Hackfleisch. (Fleisch, welches beim Hacken auch gegeben wird, wenn man Taglöhner hat.)

§. 169. Die Arbeiten, wofür die 20 fl. bezahlt werden, bestehen in folgenden, der Reihenfolge nach. Aufräumen, Schneiden, Ruthenbiegen, Hacken, Pfählen, Anmachen, Zwicken, Binden, 1ste mal Felgen, Heften, 2te mal Felgen, Ueberflügeln und Ueberhauen. 20 fl.

Außer diesem Accorde wird besonders bezahlt das 3te mal Felgen mit	1 fl. 36 kr.
Trechen, (d. i. vor Winter die Reben decken)	2 fl.
Aufräumen, (d. h. nach dem Hacken werden die Stöcke an den Köpfen aufgeräumt)	16 kr.
Latus	23 fl. 52 kr.

Transport 23 f[l.]

Schenkelfegen (die Ausschläge an den Schenkeln abzustreifen)

Hackschläge wegtragen, (die durch das Hacken herabgebaute Erde wird vor dem Hacken hinaufgetragen) . 16

Aufziehen, (d. i. die im Winter gedeckten Stöcke aufrichten. 16 kr.

24 fl. 40 kr.

So wurden mir diese Posten von einem angesehenen Weinbergsmann angegeben, welcher mir bemerkte, daß zwar eine Taxe für die Sachen bestehe, allein viele Leute, die auf guten Bau ihrer Weinberge sähen, gäben immer etwas mehr, wie vergleichend aus der obigen Angabe gegen die hier folgende Taxtabelle zu ersehen ist.

§. 170. Da hier die Einrichtung getroffen ist, daß alle Feldarbeiten für das laufende Jahr — wahrscheinlich nach den Brod- und Viktualienpreisen — von Obrigkeitswegen bestimmt werden, folglich auch die Weinbergsarbeiten, so will ich hier einen Auszug aus dem Heilbronner Intelligenzblatte vom Jahre 1831 wörtlich geben, nämlich:

Weinbergbau-Taxe.

Von 1	Morgen	Pfähleausziehen			48 kr.
»	»	Pfähle einzuspitzen			40 »
»	»	Stöcke aufzuräumen			48 »
»	»	zu schneiden	2	fl.	20 »
»	»	Ruthen zu biegen			46 »
»	»	zu hacken nebst 5 Maas Wein .	2	fl.	20 »
»	»	zu pfählen	1	fl.	20 »
»	»	anzumachen			48 »
»	»	rauh zu felgen	1	fl.	40 »
»	»	zu zwicken und zu binden . .	2	fl.	40 »
»	»	das zweitemal zu felgen . .	1	fl.	40 »
»	»	zu heften	1	fl.	10 »
			17	fl.	— kr.

§. ues Ueberflügeln und Ueberhauen ist hier nicht angegeben.)
schen ist, 1 Morgen zum drittenmal zu felgen . . 1 fl. 20 kr.
ment'n, eilbronn am 15. September 1831.
nichtar Der Stadtrath.

den §. 171. Als Nebenbenutzung in den Weinbergen dienen dem m Wingerter das Unkraut, und die abgeschnittenen Laubspitzen, die er gewöhnlich Abends in der Butte nach Hause trägt, um sein Vieh damit zu füttern; früher hat man das Laub auf den Pfählen getrocknet, jetzt aber wird fast alles grün gefüttert.

§. 172. Der Taglohn eines Wingerters ist 30 Kreuzer nebst ein Maas Wein, wenn er außer Accord bei Jemand zu arbeiten hat.

§. 173. Das hundert Blindreben wird gewöhnlich mit 15 bis 20 Kreuzer bezahlt.

§. 174. Die Wurzelreben haben verschiedene Preise. Die gewöhnlichen Hackstöcke, die man hier Beistöcke nennt, und welche durch Ablegen einer Ruthe vom benachbarten Stocke gewonnen werden, sind ganz billig. Man erhält das Hundert um 24 — 30 Kreuzer. Dagegen sind Landstöcke, welche gewöhnlich 2 Jahre im Boden liegen müssen, ehe sie verpflanzt werden, und welche man Zweiläuber nennt, wirklich theuer, indem diese mit 2 fl. per 100 bezahlt werden. Diese Landstöcke sind solche, die als Gegangene (siehe §. 124) in guten Boden gelegt werden, und 2 Jahre lang liegen, ehe sie ausgegraben werden.

§. 175. Das Nachbessern abgehender Stöcke geschieht gewöhnlich mit den eben benannten Zweiläubern. Es werden zu diesem Behufe 2½ Fuß tiefe Löcher gemacht, etwas gute Erde hineingethan, und im Frühjahre werden die Stöcke hineingesetzt.

§. 176. Das Alter der Weinberge rechnet man in guten Böden auf 36 bis 40 Jahre, in geringen Böden auf 25 bis 30 Jahre.

§. 177. Der Verkaufspreis der Weinberge ist 200 fl. per Viertel, was aber jung ist und besonders gut, kostet bis zu 300 fl.

§. 178. Um ein vollständiges Bild des Heilbronner Weinbaues

zu bekommen, so will ich noch einige polizeiliche Verordnungen anführen, wovon die eine besonders die Herbst-Einrichtung betrifft. Man kann aus mehreren solchen Anordnungen ersehen, mit welcher Sorgfalt der Magistrat über die Erhaltung des guten Rufes wacht, damit der Preis und der Absatz der Weine in gutem Schwunge erhalten werden. Die eine dieser Verordnungen bestimmt die Weinbergs-Gerechtigkeit, nämlich, daß da, wo keine Weinberge sind oder waren, keine neuen angelegt werden dürfen. Die Gränzen sind im Grundbuche vorgezeichnet.

Eine zweite verbietet die Bäume in den Weinbergen, ausgenommen Pfirsiche und Quitten. Diese Verordnung besteht schon lange, und erstreckt sich fast über ganz Würtemberg, das dennoch außer den Weinbergen so viel Obst hat, als wohl kein anderer deutscher Staat.

Eine dritte bestimmt die Herbst-Verordnung, welche ich aus dem Heilbronner Intelligenzblatte vom Oktober 1831 entnommen habe.

Herbst-Verordnung.

Die Weinlese auf hiesiger Stadtmarkung nimmt den 20. dss. ihren Anfang. An diesem und dem folgenden Tage dürfen aber nur diejenigen lesen, welche zur Vorlese berechtigt sind, und zwar: „die königlichen weltlichen und geistlichen Beamten, die Mitglieder des Oberamtsgerichts, des Stadtrathes und des Bürger-Ausschusses, die Hebammen, Wittwen und Waisen, die Vormünder für ihre Pflegschaften, die Eigenthümer von Keltern, alle Küfer und die mit den Keltern beschäftigten Personen und die Uebergänger bei den Weinlesen."

Nur den genannten Personen wird das Lesen vor dem 22., an welchem die allgemeine Lese beginnt, gestattet, indem sonst ein allzu großer Zudrang zu den Keltern und andere Unordnung entstehen würde.

Jeder, welcher dagegen handelt, wird um 3 fl. 15 kr. gestraft; sodann wird noch folgendes verordnet:

1) Während der Weinlese ist alles Arbeiten und Pfähleausziehen in den Weinbergen verboten.

2) Ueber Aecker, welche zur Saat vorbereitet sind, darf weder gegangen noch gefahren werden.

3) In der Nähe der Stadt, an und auf den Landstraßen, in der Nähe des vormaligen königlichen Palais, nun Kaufmann Bläß'schen Gebäuden, auf der Allee und an den Zugängen zu derselben; in der Nähe des Pulvermagazins, in Steigen und Hohlwegen, in der Nähe von Fuhrwerken, oder überhaupt von Pferden, dann von dem Viehweg an hereinwärts, auf dem Wartbergweg vom Brückchen an, bei den Gärten hereinwärts auf dem Weinsberger Weg von der Ecke des Bubeschen Gartens, (und noch vielen genannten Stellen), ist alles Schießen und Feuerwerken verboten.

4) Die Mostfuhren dürfen in der Frühe nicht vor 6 Uhr in die Weinberge fahren, und Abends nach 5 Uhr darf kein Mostfuhrwerk mehr zum Thor hinaus passiren.

5) An den in die Weinlesezeit fallenden Sonntagen darf des Vormittags vor geendigtem Gottesdienste keine Lese, und kein Mostfuhrwerk zum Thor hinaus

6) Diejenigen, welche Herbstgesellschaften in den Weinbergen oder in deren Nähe geben, müssen Sorge dafür tragen, daß den benachbarten Weinbergsbesitzern auf keinerlei Weise irgend eine Beschädigung oder Beeinträchtigung in ihrem Eigenthum dadurch zugefügt werde.

7) Das Weidenschneiden ist während der Herbstzeit, und bis auf besondere öffentliche Bekanntmachung bei Strafe verboten.

8) Das Traubenstupfeln ist wie jedes Jahr verboten.

9) und 10) enthalten einige polizeiliche Anordnungen wegen Thorsperre und wegen Feuersgefahr.

11) Jeder, welcher Weinmost verkauft, hat der Weinrechnung wegen binnen 48 Stunden den verordneten Weinunterkäufern das Maas und den Preis genau und gewissenhaft anzugeben 2c.

12) Sodann wird hinsichtlich der Mostkärcher aus andern Orten vorgeschrieben, daß jeder ein Zeugniß seines Ortsvorstandes auf-

zuweisen habe, daß er gut prädizirt seye, und ihm ohne Bedenken Weinmost zum Transport anvertraut werden könne. Dessen Faß wird von einem Küfer untersucht, und wenn es rein befunden, so wird es durch Aufnagelung eines Bleches hinten auf dem Boden des Fasses mit einer Nummer bezeichnet, wofür der Kärcher im Ganzen 10 kr. zu zahlen hat. Bei irgend einer Klage ist nur die Nummer des Fasses anzugeben.

Herbstfuhrlohns-Taxe.

Von den näheren Weinbergen	30 kr.
» » mittleren »	34 kr.
» » weiteren »	38 kr.

Leser-Taxe.

Einem Buttenträger	24 kr.
Einem Treter (welcher die Trauben zertritt) . . .	20 kr.
Einem Leser	15 kr.

Heilbronn den 17. October 1833. Der Stadtrath.

Schlüßlich muß ich die hiesigen Zehntverhältnisse berühren, die an vielen Orten noch so störend auf den Weinbau wirken. Hier ist nämlich seit anno 1822 der Zehnte der Regierung abgepachtet worden, und zwar um den geringen Preis von 2 fl. per Morgen. Die Ursache dieser niederen Pachtung liegt darin, daß man hier nach einem alten Rechte ein so geringes Verzehentmaas hatte, daß es eigentlich nur den 13. Theil ausmachte. Ferner, da alle Weinberge auf einmal gelesen werden, so bedurfte die Regierung bei einer so großen ausgedehnten Gemarkung ein unverhältnißmäßiges Aufsichtspersonale, was viel kostete; nächst diesem war es altherkömmlich, daß der Zehente von den Weinbergen genommen wurde: da das starke Zehentpersonale aus verschiedenartigen Personen bestand, so war es auch gar oft der Fall, daß durch ein Glas Wein manches Gewissen betäubt wurde, so daß man weniger tief in die Bütte eintauchte, als man hätte thun sollen. Diese Umstände haben die Regierung bestimmt, den Zehenten um so niedrigen Preis abzutreten.

Das Weinsberger Thal.

§. 181. Ich verlasse nun das Neckarthal, um ein Seitenthal, das so weinreiche Weinsberger Thal, näher zu bezeichnen.

§. 182. Den bedeutendsten Ueberblick über dasselbe erhält man auf dem Wartberge, einem der höchsten Schlußpunkte dieses gesegneten Thales, das sich auf etwa 3 Stunden Länge und kaum eine Stunde Breite erstreckt, und von hier aus betrachtet, fast ganz mit Reben überzogen zu seyn scheint, was aber eigentlich nur eine Täuschung ist, indem der Wartberg an dem südlichen Ende des Thales liegt, und alle südwestlichen Lagen der Berge mit Reben bepflanzt sind, folglich diese vor allem in die Augen fallen.

§. 183. Das ganze Thal, das sich eigentlich von Neckarsulm bis nach Weiler und Löwenstein erstreckt, hat ein sehr wellenförmiges Profil, und mehrere Berge von 2 bis 300 Fuß Höhe erheben sich aus demselben, welche sämmtlich mit Reben bepflanzt sind. Das ganze ist mit waldigen Höhen umschlossen, die bis zu 400 Fuß Höhe und bei Löwenstein noch höher ansteigen. Am entgegengesetzten Endpunkte, da, wo sich das Thal in den Neckar ausmündet, treten die Berge etwas zurück, es erweitert sich, und es bilden der Wartberg und der Scheuernberg bei Neckarsulm die Ausgangspforten des Thales, das man eigentlich hier das Sulmer Thal nennt, von dem Flüßchen, die Sulm, welches das Weinsberger Thal durchschneidet.

§. 183a. Dieses Thal mit seinen kleinen Nebenverzweigungen gehört der Keuperformation an; allenthalben ist Keupermergel, der in verschiedenen Mischungsverhältnissen erscheint, und an mehreren Stellen, besonders in Weinsberg, am Scheuernberg, am Wartberg, von Gyps unterlagert ist. Diese ganze Keuperformation hat allenthalben, wo die Berge über 300 Fuß hoch über der Thalfläche sind, eine Decke von feinkörnigem weißgrauen Keupersandsteine, welche oft über 100 Fuß mächtig ist. Namentlich ist hier der Wartberg in seiner ganzen Ausdehnung bis zum Jägerhause der zunächst liegende Schimmelsberg bei Weinsberg, dann der Scheuernberg, der

Hagenberg bei Bieswangen, der Berg bei Krantschen, das Löwensteiner Gebirg zu bezeichnen, welche außer dem Schimmelsberg die Grenzen des Thales bilden. Nach barometrischen Messungen über dem Neckarspiegel bei Heilbronn sind hoch:

der Wartberg	434	pariser	Fuß,
der Scheuernberg	435	„	„
der Schimmelsberg	450	„	„
der Steinbruch auf der linken Seite von Weinsberg	410	„	„

§. 184. Nach meiner Ansicht haben alle benachbarten Berge, die über 300 Fuß Höhe haben, eine Decke von Sandstein, welche je nach der Berghöhe mehr oder weniger mächtig ist, und zwar, da die angegebenen höchsten Berge eine Decke von beiläufig 100 Fuß Mächtigkeit Sandstein haben, so ergiebt sich, daß alle Höhenpunkte über 300 Fuß Sandstein haben müssen. Denn der Sandstein bildet eine so ziemlich horizontale Decke über die ganze Keuperformation, die wahrscheinlich früher mit dem anderthalb Stunden entfernten Heuchelberge*) und Stromberge zusammenhieng, und durch mächtige Strömungen auf eine so große Strecke getrennt wurde. Selbst die Formen der einzelnen Berge im Weinsberger Thale, welche sich gewöhnlich der Länge nach von Osten nach Westen ziehen, deuten darauf hin, daß die Bildung der vorhandenen Berge nicht der Erhebungstheorie aus der Tiefe angehören, sondern daß sie durch Ausspühlung der ganzen zusammenhängenden Masse durch mächtige Wasserwirkungen entstanden sind, aus welchen sich einige Punkte erhalten haben, welche nun die jetzt vorhandenen Berge bilden.

§. 185. Im Allgemeinen ist der Weinbau nur in dem Bereiche des Keupermergels ausgedehnt, wohl dehnt er sich an manchen Orten noch etwas in das Sandsteingebilde hinauf, wie am Schimmelsberg, Wartberg, Krantschen ꝛc., wie es gerade die Feldeinthei-

*) Der Heuchelberg, da wo die Warte stehet, hat gerade dieselbe Höhe, wie der Wartberg, nämlich 434 Fuß, und eben so wie dieser eine Decke aus Sandstein.

lung mit sich brachte; allein größtentheils ist doch das Sandsteingebilde mit Wald bedeckt, oder nicht mit Reben angepflanzt, man hat auch allgemein die Ueberzeugung, daß in der Sandsteinformation der Wein geringer würde (s. §. 116). Eine Ausnahme davon macht der Scheuerenberg, welcher bis zu seinem Scheitel mit Reben angelegt ist, eben so der Hegenberg bei Bieswangen und Erlenbach, an welchem in neurer Zeit bedeutende Rebanlagen bloß in der Sandsteinformation gemacht wurden, und zwar in einer Höhe, wo man keinen Rebbau mehr treiben sollte (man lese nur im ersten Hefte die §§. von 289 bis 310). Der schlechte Erfolg am Wartberge hätte hier als warnendes Beispiel dienen sollen; aber der in Würtemberg allgemein verbreitete Fehler, nur Höhen für den Weinbau zu suchen, hat sich auch hier wieder gezeigt. Um die Qualität ist man unbekümmert, man siehet nur, ob die Stelle Wein giebt. Ist dieß der Fall, dann wird sie für tauglich erkannt (darüber später ein Mehreres).

§. 186. Um nicht weitläufig zu werden, so will ich Behufs meiner Darstellung des Weinbaues nur zwei Endpunkte wählen, nämlich Weinsberg und Weiler bei Löwenstein, alle übrigen Orte will ich unberührt lassen, indem die Weinbauverhältnisse und die Behandlung in diesem Bezirke sich fast ganz gleich sind. Da noch viele Orte in diesem Bereiche liegen, welche mehr oder weniger Weinbau treiben, so habe ich für zweckmäßig erachtet, diese alle namentlich in einem, am Ende des Heftes beigegebenen Verzeichnisse, nebst der Morgenzahl der Weinberge, anzuführen, um die Sache so vollständig wie möglich geben zu können. Bevor ich aber mit Weinsberg beginne, will ich noch einiges Bemerkenswerthe von Neckarsulm, das bedeutenden Weinbau hat, anführen.

Neckarsulm.

§. 187. Neckarsulm hat eine beträchtliche Anzahl Weinberge, die sich auf 568 Morgen belaufen. Der dem Städtchen zunächst lie-

gende Scheurenberg ist von so bedeutendem Umfange, daß er diese Morgenzahl fast allein in sich faßt. Er bestehet gänzlich aus Keupermergel, der von Gyps unterlagert ist und eine Decke von Keupersandstein hat. Etwa in der Mitte des Berges befinden sich bedeutende Gypsbrüche. Von Heilbronn und der Umgegend aus betrachtet, hat er die Form eines großen und langen Gebäudes, dessen Dach an den beiden Endpunkten gebrochen ist. Sein Plateau scheint ganz horizontal zu seyn, wogegen die beiden Endpunkte ganz gleichförmig mit etwa 25 Graden Abdachung ablaufen; er scheint wie durch Künstlerhand gebildet zu seyn. Kommt man aber in dessen Nähe, und begehet man ihn selbst, dann wird man sehr enttäuscht, denn seine Oberfläche ist so bucklig und hügelig, die Abdachungen wechseln so vielfältig, eben so die Expositionen, daß man sich kaum in seiner Täuschung fassen kann. Indessen hat er einige Mulden, welche ganz geschützte günstige Lagen sind, wie z. B. der Hilbert eine günstige südliche Mulde von 15 Grad Abdachung ist. Ferner ist die Heeg ebenfalls eine südliche muldenförmige Lage. Dann am Fuße des Berges ist eine kleine Mulde, der Rosenberg genannt, ferner sind Nonnenberg, Stöckig &c. noch gute Lagen.

§. 188. Die Exposition des ganzen mit Reben bepflanzten Berges der Länge nach ist eigentlich rein südlich, im übrigen ist aber fast der ganze Berg ringsum mit Reben bepflanzt, blos die rein nördliche Seite hat etwas Wald, welcher bis zur Höhe ansteigt. Auf dieser Höhe, dem eigentlichen Plateau des Berges an dem westlichen Ende, soll früher ein Schloß gestanden haben, das aber jetzt ganz demolirt, und die Stelle zu Weinberg angelegt ist. An diese Stelle schließt sich auf der Höhenfläche hin, der seit wenigen Jahren hier angelegte Musterweinberg von 4½ Morgen, welcher der Weinbauverbesserungsgesellschaft angehört; dieser Platz liegt ganz in der Sandsteinformation, und war früher ein unebener felsiger Punkt mit waldigem Gestrüpp; er wurde von der Gesellschaft um billigen Preis angekauft, und durch Herrn Oberamtmann Sandberger die Urbarmachung und Bepflanzung besorgt. Diese ist zwar mit

beträchtlichem Kostenaufwande ausgeführt, und man muß hier dem Kunstsinne des Erbauers alles Lob zollen, indem, was die Anlage betrifft, dieselbe mit Sachkenntniß und Umsicht durchgeführt ist; allein es frägt sich aber: was ist hier der Zweck der Gesellschaft? Ist derselbe schon erreicht, wenn nur in einer dem Weinstocke ungünstigen Region ein Musterweinberg angelegt wird? Zwar soll der neben anliegende Weinberg in diesem und jenem Jahre vielen Wein gegeben haben, während die Reben im unteren Theile des Berges erfroren sind, und keinen Wein gaben; allein sobald es ein Musterweinberg seyn, und den Zwecken des Vereines entsprechen soll, so gehören doch wohl andere Erfordernisse dazu, als gerade diese, daß sie in kalten Wintern in solcher Höhe von mehr als 400 Fuß nicht erfrieren, und Wein geben *). Uebrigens will ich mir keineswegs anmaßen, den Handlungen einer so ehrenwerthen und so heilbringenden Gesellschaft zu nahe zu treten, jedoch die Bedeutung ihres Namens oder ihrer Benennung läßt nur dem Sinne Entsprechendes voraussetzen. Vielleicht lag auch nur im Zwecke, einen verbesserten Rebsatz hier anzulegen, indem derselbe aus Klävnern, Ruländern und Traminern besteht, welche alle sehr schön angewachsen sind; aber welche Qualität ist von dem Produkte einer Anlage in solcher Höhe zu erwarten, wo durch kalte Winde, welche die Bodenwärme wegführen, durch Nebel, durch verspätete Entwicklung im Frühjahre, durch späteren Schnee, durch weit kältere Nächte und noch manches andere ein dem Rebbau ungünstiges klimatisches Verhältniß herbeigeführt wird, das nie ein gutes musterhaftes Produkt geben kann?

§. 189. Der Rebsatz ist hier ebenfalls wie in Heilbronn Sylvaner, Trollinger, Elbe und Gutedel.

§. 190. Die Erziehung ist ganz dieselbe wie in Heilbronn, daher ich alle nähere Beschreibung davon übergehe; allenthalben findet man 3, 4 bis 5 Fuß lange Schenkel, welche auf dem Boden

*) Man lese nur die Beschreibung des Pechsteinkopfes bei Wachenheim im 1sten Hefte.

hin liegen, und an welchen ungeheuere Bögen nebst 3 bis 4 Zapfen (hier Schnitt genannt) von 4 bis 5 Augen angeschnitten sind. Die Bögen sind oft von solchem Umfange, daß ein Knabe von 10 bis 12 Jahren in gebückter Stellung bequem durchgehen kann.

§. 191. Einer Eigenthümlichkeit muß ich noch erwähnen. Ich fand nämlich gegen die Höhe des Berges hin viele Grasraine, die als Mauern dienen, mit iris germanica (Schwerdtlilie), bepflanzt, welche den Zweck haben soll, die Erde festzuhalten. Es war mir dieß um so auffallender, da die Irisarten den Sumpfpflanzen angehören, daß diese Iris in so trockenen Rainen solche Dienste zu thun habe.

§. 192. Als Zugabe will ich noch eines Kellers erwähnen, dessen vortreffliche Einrichtung meine ganze Aufmerksamkeit auf sich zog. Er befindet sich unter dem großen Kelterhause, das dicht an dem ehemaligen großen Deutschherrischen Hause, nunmehriger Oberamtei, liegt. Dieser Keller ist mehrere hundert Fuß lang, und so tief, daß eine steinerne Treppe von 30 Stufen hinunter führt. Diese große Treppe hat in der Mitte eine breite Bahn mit einer Vorrichtung von eisernen Haken und Walzen, auf welchen man die Fässer hinab und herauf bringen kann. Der Boden ist ganz geplattet, und zwar so, daß alle Flüssigkeit an einer Stelle hinauslaufen kann. Ueber dem Gewölbe befindet sich ein laufender Brunnen, wo die Vorrichtung so getroffen ist, daß man das Wasser allenthalben in jedes Faß leiten kann, wenn man es reinigen will; das unreine Wasser darf man alsdann nur auf den Boden laufen lassen, wo es seinen Weg zu der Oeffnung selbst findet. Das Gewölbe ist so groß, daß die 2 Reihen Fässer, welche auf beiden Seiten liegen, und wovon jedes 30 bis 40 Eimer hält, ganz klein erscheinen, was aber nur Täuschung ist, durch das große Gewölbe hervorgebracht. Am Ende dieses Kellers liegt ein ungeheueres Faß, welches 101 Eimer faßt, es ist an seinem Boden mit verschiedenem Schnitzwerke versehen und mit 18 eisernen Reifen umgeben, welche ohngefähr 36 Zentner wiegen. Was mag man dazu für Eichbäume, und wie

viele mag man dazu gebraucht haben, um solches Holz dazu auszuhauen zu können. Nur solche, die über bedeutende Wälder zu gebieten hatten, konnten solche Werke ausführen lassen. Nun ist alles Eigenthum der Stadt.

Weinsberg.

§. 193. Dieser weinreiche Bezirk, der 623 Morgen Weinberge enthält, hat sehr verschiedene Expositionen. Seine besten Lagen sind: 1) der Burgberg, ein in dem Thale frei stehender Bergkegel von etwas über 300 Fuß Höhe, der fast auf allen Seiten eine Abdachung von 20—25 Grad hat. Er ist ringsum mit Reben bepflanzt. Er ist eigentlich ein wahrer Gypskegel, indem derselbe bis zu einer bedeutenden Höhe aus Gyps besteht, der sehr häufig mit Mergellagern durchsetzt ist. Sein Haupt ziert die berühmte Burg die Weibertreue. Die beste Lage an diesem Bergkegel ist die ehemalige von Uixküllsche Besitzung von circa 4 Morgen mit südlicher und südwestlicher Exposition. Sie ist in mehrere Terrassen abgetheilt, und bildet den obern Theil des Berges. Die hohe Burgmauer schützt diese Lage besonders vor den nord- und nordwestlichen Winden. Im Jahre 1831 wurde hievon der Wein pr. Eimer um 90 fl. an das Keßlersche Haus in Eßlingen — wovon ich später sprechen werde, verkauft, während der übrige Wein guter Lagen 40 bis 48 fl. pr. Eimer gekostet hat. Sein Rebsatz ist nur der gewöhnliche allgemeine.

§. 194. Nach diesem ist die südwestliche Lage die bessere, welche man Gereuth nennt. An diesen Stellen wächst ziemlich viel Osterluzei (aristolochia clematitis). Hievon ist der Glaube der Wingertsleute, daß, so weit dieses Kraut wachse, so weit die gute Weinlage gehe. Dieser Glaube ist nicht am unrechten Orte, denn die aristolochia liebt ein warmes Clima; man wird sie auch nur an südlichen warmen Stellen antreffen, wo sie sich besonders gerne an Mauern retirirt, welche die wärmsten Lagen haben.

§. 195. Die übrigen Lagen, die außer der angegebenen Exposition liegen, sind von geringerer Bedeutung, daher ich sie auch nicht berühren will. Des Namens wegen will ich nur die nördliche Seite bezeichnen, sie heißt der Hühnerberg.

§. 196. Ganz in der Nähe des Burgberges liegt der Schimmelsberg, eine vortreffliche Weinlage. Er ist ein etwas langer Berg, dessen Höhe schon angegeben ist; er ist bis in die Sandsteinformation hinauf mit Reben bepflanzt und hat außer dem Fuße, der flacher ausläuft, eine Durchschnitts-Abdachung von 20 bis 25 Grad; weßhalb auch alle Weinberge mehr oder weniger in Terrassen getheilt sind, die durch vortreffliche Mauern unterstützt werden. Fast allgemein bestehen die Mauern aus Quadern, welche als rohe Sandsteine von der oberen Decke, so wie von einigen angelegten Steinbrüchen herbeigeführt, und an Ort und Stelle behauen werden. In diesen Mauern, und deren zweckmäßiger Anlage zeichnen sich besonders einige neuere Anlagen des Werkmeisters Hill aus, der mit großem Kosten-Aufwande die schönsten Werke aufführte.

§. 197. Die Haupt-Exposition des Berges ist südlich mit etwas Steigung gegen Westen, welche der mittlere Schimmelsberg genannt wird, die beiden Endpunkte des Berges sind östlich, der vordere Schimmelsberg, und westlich, besonders nordwestlich, die Wanne. Die beste geschützte Lage ist natürlich der mittlere Schimmelsberg. In früherer Zeit hatte der Wein aus dieser Lage einen solchen Ruf, daß er nach London ausgeführt wurde. *)

§. 198. Eine Eigenthümlichkeit an diesem Berge ist, daß der größte Theil der Weinberge von unten am Fuße bis zur Scheiteldecke, welche Wald ist, ununterbrochen hinaufzieht, was den Bau sehr erschwert, zumal da viele davon sehr schmal sind wegen der ungeheueren Länge; zwar durchschneidet, wie es überall der Fall ist, ein Fahrweg die Mitte des Berges, allein an anderen Orten theilt

*) Siehe Memmingers Beschreibung von Würtemberg S. 542.

gewöhnlich dieser Weg die Weinberge, und die obere und untere Lage hat ihre eigenen Herren, was aber hier nicht ist, indem sie hier größtentheils über den Weg durchziehen.

§. 199. Einer eigenthümlichen Begränzung des Weges an diesem Berge muß ich hier noch erwähnen, die ich in ganz Würtemberg nirgends mehr antraf. Es wird nämlich längs der Weggränze in jedesmaliger Entfernung von 1 Fuß ein Pfahl gesteckt, und daran werden die Reben bis zur Höhe von 1½ Fuß horizontal gegen einander hin und her gebogen und an die Pfähle gebunden, so daß das Ganze wie ein Geflechte aussieht, das man nicht durchschreiten kann. Man nennt diese Erziehung auch Kammerzen, wie alles in Würtemberg mit diesem Namen benannt wird, was spalierartig gezogen ist. Ob diese Erziehung eine Traubenvermehrung, oder einen Schutz gegen das Eindringen in den Weinberg zum Zwecke hat, konnte ich nicht erfassen.

§. 200. Eine weitere vorzügliche Lage ist der Rangeberg, eine vortrefflich geschlossene Mulde mit südlicher Exposition an seiner Hauptlage, jedoch nur mit 10 bis 15 Grad Abdachung. — (Auf der Höhe dieses Berges (wo man unmittelbar den Sandstein auf dem Keupermergel aufliegend anstehen sieht, kommt als Zwischenlager ziemlich viel Eisenbohnerz in Haselnuß großen Körnern vor. Auch am Schimmelsberg geht ein Lager von porösem Thoneisenstein in großen Stücken zu Tage aus, das man hier Steinschlacken nennt.

§. 201. Nächst diesen giebt es hier noch viele Lagen, die ich der Umständlichkeit halber nicht näher bezeichnen will. Ich kann mich jedoch nicht enthalten, meinen Tadel auszusprechen, daß so viele Weinberge auf rein nördlicher Seite hier angelegt sind, und zwar auf nördlichen Abhängen, wo nie ein eigentlich erwärmender Sonnenstrahl auf den Boden dringen kann. Solche Weinberge geben oft vielen Wein, aber welchen Wein! Von Polizei wegen sollten solche Anlagen verboten werden, denn sie beeinträchtigen sehr den guten Ruf eines Ortes, indem solche Produkte gewöhnlich unter die bessern wandern, und diese verderben. Ein solches Verbot wäre sehr wohlthätig, zumal da aller

Wein als Most verkauft wird, wo jeder süß ist, und erst nach der Vergährung sich die Qualität herausstellet. Dieses Mostverkaufen ist ein großes Gebrechen, woran Würtemberg leidet (darüber später ein Mehreres).

§. 202. Ich gehe nun zur Beschreibung des eigentlichen Weinbaues über; zu bemerken ist aber, daß in diesem Thale die ganze Behandlung, Erziehung, Schnitt, Rebsatz, Instrumente u. dgl. denen von Heilbronn gleich ist, nur einige Abweichungen will ich bemerken, um das Bild des Ganzen zu vervollständigen.

§. 203. Die Bodenverhältnisse in ihren verschiedenen Nuancen, die Verbereitung des Bodens, das Rotten selbst ꝛc., ist ganz wie zu Heilbronn. Zu bemerken ist dabei, daß aller Boden nicht mit der Haue aufgehackt, sondern mit der Spate aufgestochen, und mit der Schaufel ausgeworfen wird. Dieß ist eine fehlerhafte Behandlung. Durch das Rotten bezweckt man ein allgemeines Trennen, ein Durcheinanderwerfen, ein Mengen des Bodens, was aber nur theilweise hiedurch erreicht wird. Denn man sticht mit der Spate*) gewöhnlich ¼ bis zu ½ Quadratschuh Erde auf einmal los, und wirft dieß mit demselben Instrumente auf die Seite. Ist es ein bischen feuchtes Wetter, oder die Winterfeuchtigkeit steckt noch im Boden, so bleibt diese Masse gewöhnlich beisammen, und schichtet sich so stückweise übereinander, wodurch also die ursprüngliche Absicht verfehlt wird. Hauet man aber den Boden mit der Haue auf, so bröckelt die Erde sich, und wird sie dann mit der Schaufel (Fig. 23) ausgeworfen, so zerfällt sie und mengt sich untereinander.

§. 204. Die Rottarbeiten werden theils nach dem Viertel, theils nach Zielern bezahlt; für das Viertel wird gewöhnlich, je nach Beschaffenheit des Bodens, 12 — 14 — 16 fl. gegeben, wird aber nach Zielern gearbeitet, so wird für das Ziel 1½ kr. bezahlt. Ein guter Arbeiter muß täglich 40 bis 50 Zieler machen können. Um sich einen Begriff von den Zielern machen zu können, habe ich (in Fig. 24) eine Zeichnung gegeben. Es ist eigentlich dieß: wenn der Weinberg

*) Hievon ist eine Abbildung im ersten Hefte.

gerottet ist, so wird er abgezielt, d. h. in lauter Quadrate abgetheilt, wo jeder Bezeichnungspunkt für die künftige Rebe ein Ziel heißt.

§. 205. Das Setzen geschieht unter denselben Verhältnissen, wie zu Heilbronn. An Bergen wird gestelzt, und in Niederungen gestuft. Beim Stelzen wird mit der auf der Oberfläche liegenden trocknen Erde gesetzt, und wenn Wasser nicht zu weit ist, so wird in jedes Loch etwa 1 Schoppen Wasser gegossen, um die Reben einzuschlemmen, was besonders gut seyn soll. Beim Stufen werden 2 Reben von 12 bis 14 Zoll Länge hinter die Haue gesteckt und fest angetreten. Man hält hier das Stufen für besser als das Stelzen, weil der Dünger und das Wasser eher zu den Wurzeln kommen, daher der Stock auch besser treibt, d. h. mehr Trauben bringt.

§. 206. Die Quadrate werden wirklich alle zu 4 Fuß angelegt, in früherer Zeit hat man nur auf 3 Fuß Entfernung gesetzt. Jeder Nachbar muß jetzt vom Grenzsteine 2 Fuß entfernt bleiben; früher war auch nur 1½ Fuß als Bestimmung angenommen. Die sich dadurch bildende Grenzzeile, welche Führer genannt wird, dient als Eingang für beide Nachbarn.

§. 207. Die Beholzung ist ganz wie Heilbronn. Man rechnet auf das Viertel 600 Stöcke, jeder Stock hat 3 Pfähle, folglich bedarf man 1800 bis 2000 Pfähle zu einem Viertel Morgen. Die jährliche Nachbesserung eines Viertels wird zu 200 bis 300 Pfähle angenommen.

§. 208. Die Sommerbehandlung ist ganz wie zu Heilbronn.

§. 209. Der Rebsatz eben so, in den Höhen meist Trollinger. Ausnahmen machen hievon die Herren Dr. Zeller von Heilbronn, Werkmeister Hill, und Cameralverwalter Fetzer, welche bedeutende Anlagen von Rießling, Traminer und Klävner (Burgunder) haben. Ersterer, welcher viele Besitzungen hier hat (wohl 20 Morgen), ließ alle seine Weinberge mit solch edlem Satze bepflanzen, und dieselben nach Rheingauer Art behandeln, wozu er sich besonders einen Weingärtner aus dem Rheingaue verschrieb, der mehrere Jahre die Behandlung leiten mußte. Diese Weinberge sind bereits in ihrem jugendlichen

Alter und zeichnen sich schon in der Ferne durch die regelmäßige Behandlung und die offenen Gassen aus.

Der Besitzer benutzt das Produkt zur Fabrikation des Champagners, indem er selbst eine Fabrik in Heilbronn anlegte, welche bereits umfassende Geschäfte macht, und ganz vortreffliches Produkt liefert. Diese Champagner-Fabrikation im Lande, auf die ich später kommen werde, die so sehr zur Pflanzung eines edleren Rebsatzes ermuntert, die hohen Preise, welche immer dafür bezahlt werden, die oft das Doppelte und Dreifache betragen; das durch Dr. Zeller vor Augen gelegte Muster eines besseren Rebsatzes, und einer zweckmäßigeren Behandlung, die vorzüglichen Produkte der anderen beiden Besitzer und manches Andere, sollten doch billigermaßen das Publikum zur Nachahmung ermuntern, allein dem ist nicht so. Wenn gleich mehrere Bessergesinnte in einem Verlaufe von 9 Jahren eine bedeutende Anzahl von Schnittlingen von der Weinbau-Gesellschaft bezogen, und dieser Bezug namentlich im Frühjahre 1836 sehr beträchtlich war, so herrscht doch noch eine Abneigung, ein gewisser Haß gegen diese Neuerung, wovon man sich keinen Begriff machen kann, und der sich nur mit der Zeit und nach mancher vielfacher besserer Ueberzeugung verlieren wird. Die Wingerter bilden gleichsam eine Kaste, die jeder Neuerung oder Verbesserung Fehde ankündiget. Hr. Dr. Zeller hat deßhalb schon manche Unbilde ertragen müssen; abgerechnet die tägliche höhnische Beurtheilung, haben sie ihm früher mit ausgespannten Seilen die Pfähle eines ganzen Wingerts eingerissen, Stöcke ausgezogen, und mehreren solchen Schaden zugefügt. Hr. Cameralverwalter Fetzer bestätigte dieß auch noch dadurch, daß er mir 1833 sagte, er müsse sich vor jeder Neuerung in seinen Weinbergen hüten, wenn er nicht durch solche Bosheiten Schaden leiden wollte, die er auch schon empfunden hätte. Man müsse sich sogar hüten, selbst eine der Weinbergsarbeiten zu keiner andern Zeit verrichten zu lassen, als allgemein üblich wäre, sonst seye man dem Hohne und dem Schaden preisgegeben, er hüte sich sogar, mit einer Arbeit der erste seyn zu wollen, und sehe vorher, ob schon Andere angefangen hätten. Wenn auch hierin vielleicht eine zu große Aengst-

lichkeit liegen mag, so erkennet man doch genugsam den Geist, der unter den Leuten waltet, und es ist gewiß traurig, in der jetzigen Zeit noch solchen widerstrebenden Sinn anzutreffen, wo Regierungen, Aufmunterungsgesellschaften, und Privaten sich so sehr bemühen, den Weinbau zu verbessern. Was übrigens noch dem Ganzen den Stempel der Bestätigung aufdrückt, ist die Aeußerung meines Führers, eines sonst guten Wingertsmannes, der mir offen gestand, wenn heute diese Weinberge (mit edlem Rebsatze) versteigert würden, daß Niemand mehr dafür bezahle, als was der Platz werth wäre, indem sie sogleich ausgehauen und mit unserem Gewächs angelegt würden. In dieser Aeußerung liegt doch gewiß Alles, was man sich nur denken kann.

§. 210. Die übrigen Verhältnisse, besonders Bodenbearbeitung, Düngung und dergl. m., sind ganz wie Heilbronn. Eine Ausnahme davon findet in dem Bebauen der Weinberge statt, indem hier die Gemarkung nicht so ausgedehnt ist, so daß man um die Mittagsstunde nach Hause gehen kann, weßhalb gar Vieles im Taglohn gearbeitet wird, wo der Mann 24 bis 28 kr. pr. Tag bekommt. Auch wird manches Stückweise abgegeben, z. B. das Hacken, Felgen ꝛc.; so z. B. wird für 1 Viertel zu hacken, was ein rechter Arbeiter in einem Tage versehen muß, 36 kr. nebst ein Maas Wein und 4 kr. für Brod bezahlt. Wird aber für das ganze Jahr im Accorde gearbeitet — was man über Sommerbauen heißt, so zahlt man für den Morgen 20 bis 22 fl. nebst 4 Maas Hackwein.

§. 211. Nach Angabe und bestimmter Versicherung meines Führers muß ein guter Arbeiter in einem Tage verrichten — Pfählen $\frac{1}{2}$ Morgen, Hacken $\frac{1}{4}$ Morgen, Zwicken $\frac{1}{2}$ Morgen, Rauhfelgen $\frac{1}{2}$ Morgen, 2te mal felgen $\frac{1}{4}$, Heften $\frac{1}{4}$, Bogenmachen $\frac{1}{2}$ Morgen; dieß letztere versehen aber größtentheils die Weibsleute.

§. 212. Das Nachbessern abgehender Stöcke geschiehet gewöhnlich dadurch, daß man einen Schenkel des benachbarten Stockes an die leere Stelle legt, was man Stöckeinziehen heißt.

§. 213. Die Keltereinrichtung verdient hier einer besondern Erwähnung. Es befinden sich hier 3 Keltergebäude, wo in jedem

2 bis 3 Keltern sind, die früher dem Staat gehörten, nunmehr aber an die Gemeinde abgegeben sind. In der Nähe dieser Kelter befindet sich immer ein geräumiger Platz, wo jeder Weinbergs-Eigenthümer seine Bütte*) stehen hat, in welche er die gequetschten Trauben, vom Weinberge weg, bringen muß. Hier werden sie zur Sicherung des etwaigen Käufers unter Aufsicht gestellt, damit keine Verfälschung mit Wasser oder Obstmost statt finde.

Da aller Wein hier gleichsam in natura oder nur als Most verkauft wird, so bleiben die Trester (gequetschte Trauben) so lange stehen, bis ein Käufer kömmt. Ist der Handel abgeschlossen, welcher aber immer nur den frisch ausgepreßten Most betrifft, so werden die Trester auf die Kelter gelegt, und ausgepreßt, was aber immer auf Rechnung des Eigenthümers geschieht. Von dem letzten Druck wird dann gewöhnlich der Kelterwein genommen, was aber im Grunde gegen die Vorschrift ist, indem die Hälfte vom erst abgelassenen, und die Hälfte vom letzten Druck genommen werden soll. Die Berechnung des Kelterweins wird gewöhnlich nach dem Faß gemacht, worin die Trester vom Weinberge weggeführt werden. Ein solches Faß hält gewöhnlich 10 Aimerle, wovon der Kelterwein abgegeben wird, den aber der Verkäufer abgeben muß. Ueberhaupt wird hier bloß der Most gekauft, der von der Kelter gemessen, und darnach bezahlt wird. In neuerer Zeit werden auch viele Trauben geraspelt (worüber später ein Mehreres). Um diese gehörig pressen zu können, hat man eine eigene Vorrichtung mit aufgestellten Bretern gemacht, zwischen welchen man die Beere preßt, die man mit etwas Stroh mengt, damit die Masse unter der Presse hält, und geschnitten werden kann.

§. 214. Außer mehreren Nebenbelastungen giebt es auch noch viele Weinberge, die Kelterhörig sind, d. h., sie bekommen an der Kelter alles Herbstgeschirr umsonst geliehen, müssen aber dafür vom Faß voll Trester 4 Maas Most abgeben, und müssen in derselben Kelter pressen, die früher Herrschaftkelter war, nun aber durch den

*) Ein großer Zuber, der 6 bis 8 Eimer faßt.

Zehntpacht der Stadt zu Eigenthum überlassen wurde, wohin sie nun dieselbe Verbindlichkeit haben. Will jemand auf einer andern Kelter pressen, so muß er das Doppelte an Kelterwein geben, d. h. den hier bestimmten, und den auf einer andern Kelter.

§. 215. Der Zehnte ist, wie an vielen Orten, der Herrschaft abgepachtet, und zwar so, daß für den Morgen 2 fl. 42 kr. an Geld bezahlt wird. Außer diesem ruhen noch auf manchen Weinbergen verschiedene alte Lasten, wie Bodenzinswein, der nebst dem Zehnten geleistet werden muß, u. a. m.

Crantschen. Affalterach. Eschenau.

§. 216. Bevor ich den 2ten Endpunkt des Weinsberger Thales berühre, will ich noch einiges von den dazwischen liegenden Orten anführen, was speziell bemerklich ist.

§. 217. Bei Crantschen wurde früher sehr viel rother Wein gebauet, der außerordentlichen Ruf genoß Der Rebsatz war nämlich Klävner. Dieß rothe Gewächs war (wahrscheinlich zur Aufmunterung) vom Zehnten befreiet. Als in Würtemberg die Trollinger eingeführt wurden, so fingen die Leute an, Unterschleif zu treiben, und pflanzten statt Klävner, Trollinger, der lange Zeit als rothes Gewächs ebenfalls die Zehntfreiheit genoß. Als aber die Klävner in dem Maaße verschwanden, als die Trollinger zunahmen, und der gute Ruf des Weines sich allmählig verlor, so machte die Regierung dem Unfuge dadurch ein Ende, daß sie dieß nun verschlechterte rothe Gewächs, wie allenthalben, der Zehntpflichtigkeit unterwarf. Jetzt wird gepflanzt, was die meiste Brühe giebt. Dieser sonst so berühmte Weinort ist jetzt fast ganz aus dem Gedächtnisse der Weinkäufer gekommen, und die frühere Habgier hat sich selbst geschlagen, denn der Boden ist noch derselbe, er hat sich nicht verändert, aber die Leute*).

*) So wurde es mir in Weinsberg angegeben.



§ 218. Vorzügliche Beachtung verdient noch der Salzberg bei Affalterach. Dieser schöne längliche Bergrücken, der rein südlich liegt, und 10 bis 15 Grad Abdachung hat, ist bis zu seinem Scheitel mit Reben bepflanzt. Er soll einen sehr guten Wein liefern.

§. 219. Ferner dürfen die neueren Rießling=Anlagen auf dem von Uixkülschen Gute zu Eschenau nicht unberührt bleiben, von welchen, wenn die volle Tragbarkeit eintritt, viel Gutes sich zu versprechen ist.

Weiler.

§. 220. Weiler liegt mit Löwenstein, das nicht weit davon entfernt ist, an dem äußersten Endpunkte des schönen Weinsberger Thales. Es hat 288 Morgen Weinberge. Der größte Theil ihrer Expositionen ist aber südwestlich, weil sich hier das Thal schließt, und dieß Weingelände sich an das große Löwensteiner Gebirge anschließt, das gegen das Hohenlohische seinen Zug nimmt. Seine ausgedehnteste Weinlage ist der Hundsberg, ein langer Berg, der bis fast zu 300 Fuß Höhe mit Reben bepflanzt ist. Seine Abdachung ist 18 — 20 Grad. Der Boden ist ein dunkelrother gypshaltiger Keupermergel. Vor dieser Weinlage ziehet ein langer niederer Vorhügel in derselben Richtung hin, welcher die Schießmauer heißt, und nur 12 Grad Abdachung hat. Nebst noch mehreren Lagen, die ich übergehen will, ist der Weinberg vom Friedrichshof bezeichnenswerth. Dieser hat 6 Morgen Inhalt, und liegt südlich zwischen 2 — 300 Fuß hoch, und stößt unmittelbar an die Sandsteinformation, wo er seine Gränze hat. Der Rebsatz ist gemischt, und besteht aus allen möglichen Traubensorten. Es soll hier schon sehr guter Wein gewachsen seyn, so zwar, daß von dem 1811r Gewächs der würtembergische Eimer an den König um 350 fl. verkauft wurde.*) Der Friedrichshof ist nämlich ein Gut des Herrn von Weiler, der ein Schloß in dem Dorfe hat, das ganz auf der

*) Nach Angabe des dortigen Rentbeamten.

Höhe des Berges liegt, an dessen Abhang, der von 20 bis 30 Grad wechselt, der Weinberg liegt.

§. 221. Die übrigen Verhältnisse des Weinbaues selbst sind ganz die bisher bezeichneten; einige Veränderungen in der Benennung, in dem Bogenmachen, dann der Instrumente, welches alles in dieser Gegend üblich ist, will ich bezeichnen, eben so die Keltereinrichtung, und die vorzügliche Weinbehandlung des dortigen Rentbeamten, der mit vieler Einsicht die ihm anvertrauten Produkte auf eine weit höhere Stufe zu bringen weiß, als gewöhnlich der Fall ist.

§. 222. Die Zubereitung des Bodens und Anpflanzung ist, wie im ganzen Thale, mit der Ausnahme, daß man hier mehr mit Wurzelreben (Fexer genannt) als wie mit Blindreben setzt. Erstere werden gestelzt, nachdem die Wurzeln bis auf 1 Zoll eingekürzt sind. Letztere werden auf 12 Zoll Länge zugeschnitten, dann in Bündeln von 100 Gebunden schief in die Erde gelegt, und so bald wie möglich mit der Stelze gesetzt, wozu aber keine andere Erde genommen wird.

§. 223. Die Entfernung der Rebstöcke ist wie zu Weinsberg, man rechnet hier 700 Stöcke aufs Viertel.

§. 224. In den jungen Weinbergen werden sehr viele Dückrüben und Kraut gepflanzt, in den alten viele Bohnen und Welschkorn. Da bei der, in Würtemberg üblichen Erziehung der Weinberg keine offenen Gassen hat, sondern der Boden fast ganz mit Reben bedeckt ist, so kann ohnehin die Sonne nicht viel einwirken; wenn nun auch noch jede offene Stelle mit einem anderen Gewächse bedeckt wird, so ist vollends aller Luft und Sonne der Eingang verwehrt, und der Boden bleibt immer beschattet und feucht.

§. 225. Schnitt und Erziehung ist im Allgemeinen mit Weinsberg ziemlich gleich, ausgenommen, daß hier größtentheils die Schenkel kürzer, und die Reben auswärts gebogen, während sie zu Heilbronn und Weinsberg ꝛc. einwärts gebogen sind. Hier sind die Schenkel mehr stehend, und dort mehr liegend

(s. Fig. 25). Die Bögen an die Pfähle anbinden, heißt hier Anhängen.

§. 226. Die Weinbergsmesser, welche in der ganzen Gegend üblich sind, haben die Form wie Fig. 18 zeigt.

§. 227. Die Sommer-Behandlung ist sich ebenfalls gleich, mit der Ausnahme, daß hier 2 Tragreben an jedem Pfahle (Wachshölzer genannt) beim Verzwicken gelassen werden, während in der Umgebung von Heilbronn nur eine gelassen wird; auch wird das Anbinden dieser bloß durch Weibsleute besorgt.

Diejenigen Triebe an den Bögen, welche gezwickt werden, und die nicht zu Wachshölzern stehen bleiben, nennt man insgesammt Schnabelhölzer, während man an anderen Orten bloß den letzten Trieb an der Bogrebe so nennt, wo dieselbe abgeschnitten ist.

§. 228. Das Ueberhauen, d. h. das Abschneiden der Spitzen an den Wachshölzern, wird nicht eher vorgenommen, bis die Trauben schon weich sind, nicht wenn sie erst weich werden wollen. Die Erfahrung soll gelehrt haben, daß durch zu frühes Ueberhauen die Trauben in ihrem Reifen gestört wurden, indem man durch früheres Ueberhauen die Zeitigung der Trauben zurückhalten könne. Daß in der Periode bald nach dem Blühen durch Abzwicken der Spitzen an solchen Trieben, welche Trauben tragen, die Trauben vollkommener werden, als wenn sie nicht gezwickt würden, was z. B. häufig im Rheingaue der Fall ist, ist wohl nicht zu bezweifeln; denn ich habe mich durch eine Gegenprobe davon überzeugt, indem ich einen Theil eines Rahmenweinbergs nach dem Blühen abstutzen ließ, und den andern erst nach 3 Wochen eben so behandelte. Erstere Trauben waren vom Augenblicke an bis zum Herbste weit vollkommner, als die letzteren, so daß der Unterschied jedem Unbekannten auffallen mußte. Zwar ist jede Verwundung eine Störung in der Organisation, besonders in der Zirkulation der Säfte; und ich glaube sehr gerne, daß wenigstens 8 Tage vergehen, bis sich in der Pflanze wieder ein gewisser normaler Zustand einstellt. Dieß scheint jedoch bei den sich erst entwickelnden Trauben weniger Einfluß zu haben, indem nach der Erfah-

rung und nach dem eben angeführten Beispiele eine Unterbrechung der Zirkulation dem Bildungstriebe der übrigen Theile zu gut kommt, während es in der Periode, wo die Stoffe und Bestandtheile der Traube selbst sich ändern, eine Störung der organischen Thätigkeit verursacht, folglich eine Verhinderung in ihrer Entwicklung. Ist aber die Bildung der Stoffe einmal vollendet, auch durch das Reifen des Holzes der Lauf der Säfte gehemmt, dann tritt kein nachtheiliger Einfluß mehr ein.

§. 229. Die Beholzung ist wie allgemein, 3 Pfähle zu einem Stocke. Die Pfahlhaufen sind aber hier verschieden, indem sie auf eine andere Art aufgesetzt werden (wie Fig. 10 zeigt).

§. 230. Die Lese ist wie allgemein, alle Trauben werden im Tretzuber zertreten (eine Abbildung davon ist im 3ten Hefte zu sehen); auch wird alles auf Baumkeltern ausgepreßt.

§. 231. Es ist hier ein großes Keltergebäude, das der Grundherrschaft gehört. In diesem befinden sich 5 Baumkeltern, welche Vorderdocken haben. Diese unterscheiden sich wesentlich von den sogenannten Steindocken. — Fig. 25 ist die oberflächliche Zeichnung einer Baumkelter mit einer Steindocke. Diese ist das vordere Gewicht des Druckhebels a., der aus 4 viereckigen Eichbäumen besteht, welche 40 Fuß lang sind, und zusammen 5 bis 6 Fuß Umfang haben. Vornen ist eine Schraube b. angebracht, welche einen großen 4eckigen Kasten c. trägt, der 5 bis 6 Fuß hoch ist, jedoch im Boden hängt. In diesem Kasten liegen 40 bis 50 Zentner Steine. Wenn nun gepreßt wird, so wird vermittelst der Schraube b. der Kasten c. auf die Höhe gehoben, wodurch er als frei hängender schwerer Körper die Hebelkraft vermehrt, und so einen ungeheuern Druck ausübt. Man denke sich nur schon den Druck von 4 Eichbäumen, und diesen Druck nach den Gesetzen der Mechanik vermehrt, wo jeder Fuß Entfernung vom Ruhepunkt gradatim die Kraft erhöhet, so kann man sich denken, welch ungeheurer Druck hier auf die Trauben und ihre Stiele hervorgebracht wird, wodurch gewiß jeder Tropfen Flüssigkeit, der nur irgendwo stecken mag, herausgedrückt wird. Dieser Druck ist so stark,

daß man aus jedem grünen Holze den Saft auspressen kann, noch viel leichter wird er aus den Körnern und Stielen ausgepreßt, die noch nicht die Härte des Holzes haben.

Manche Steindocken bestehen auch aus angehängten Mühlsteinen.

Eine Vorderdocke hat denselben Zweck wie eine Steindocke, nur ist ihre Construktion anders, und der Druck noch stärker, indem sie tief im Boden befestiget, und der Druck außer aller Berechnung ist. Es wird nämlich ein ähnliches hölzernes Gestell, mit einem großen Roste von Holz, bis zur Tiefe von 10 Fuß, in den Boden gegraben, und die ausgegrabene Erde nach eingesenktem Gestelle wieder fest eingestampft. Auf diese Art wird eine solche Erdmasse auf das Gestell gebracht, daß selbst die stärkste Kraft der vorderen Schraube sie nicht zu heben vermag, wodurch man also den höchstmöglichen Druck hervorzubringen im Stande ist, den nur eine solche Schraube aushalten kann, und wobei sich gewöhnlich die 4 Balken biegen.

Ueber diese Vorderdocken und Steindocken ist man in Würtemberg gar verschiedener Meinung. Viele ziehen die Vorderdocken vor, indem diese stärker pressen (denn es giebt gar viele Leute, denen der Druck von den Steindocken noch nicht genug ist, sie wollen zu ihrer vielen Brühe noch mehr Brühe haben, dieß ist wirklich traurig); Andere ziehen die Steindocken vor, und behaupten, ein hängender Druck wirke immer gleichförmig, während ein stehender Druck stufenweise nachläßt, so wie die Flüssigkeit abläuft, folglich derselbe von Augenblick zu Augenblick sich vermindert, und nur mit dem Anziehen der Schrauben immer wieder auf die vorige Kraft gebracht würde. Beide haben Recht, allein das ganze Kelterverhältniß taugt nichts, was ich später darthun werde.

§. 232. Die Kelterordnung wird hier nach dem bestimmenden Loos gehalten, eben so die Leseordnung, die durch dasselbe Loos bestimmt wird. Die Ordnung dabei ist so: Die Beamten und das Kelterpersonal lesen zuerst (als Vorlese), dann die Wittwen und Waisen. Diejenigen, welche so viele Weinberge haben, daß sie 2 Secker

machen (d. h. zweimal aufschütten können), dürfen auch früher lesen und keltern, müssen dagegen aber mit dem 2ten Secker bis zuletzt warten. Die übrige Folgenreihe giebt das Loos.

§. 233. Die Verzehntung findet hier von der Kelter statt; es ist nämlich ein großer Hofraum vor der Herrschaftskelter, wo die Bütten wie die Zelte bei einem Jahrmarkte der Reihe nach stehen. Wird Wein verkauft, so wird nicht der 10te, sondern der 7te Theil abgegeben, wodurch alle übrigen Abgaben an Kelterwein ꝛc. gedeckt werden; bei dem Ablassen wird nämlich immer das 7te Imi für die Herrschaft weggenommen, und auf ein Kerbholz bemerkt; wird der Rückstand gekeltert, so wird auch von dem Kelterwein immer das 7te Imi weggenommen, wodurch das vermieden wird, daß die Herrschaft nur den Druck, und nicht auch Vorlaß bekommt, wie es an so vielen Orten geschehe.

§. 234. Der Rebsatz ist gemengt, wie allenthalben. In neuerer Zeit hat die Grundherrschaft viele Ortlieber, Klävner und Traminer angelegt, wovon vortreffliche junge tragbare Anlagen vorhanden sind; diese sind aber auf 4½ Fuß im Quadrate angelegt, und werden nach der allgemeinen Erziehung behandelt. Der dortige sehr thätige Rentbeamte hat daraus schon vortreffliche Weine erzogen, die alles bisherige Gewächs weit in Schatten stellten. Besonders fand ich an diesen Weinen eine gute Kellerbehandlung.

§. 235. Die Bodenbearbeitung ist wie im ganzen Thale; jedoch die Instrumente sind verschieden von den Weinsbergern. So z. B. hat man hier eine Verdraumhaue (s. Fig. 26), womit im Frühjahre die Stöcke aufgeräumt werden. Ferner hat man eine andere Felghaue (s. Fig. 27), womit der Boden 2 bis 3 mal gefelgt wird. Beim Trechen wird jeder Stock nur mit etwas Erde bedeckt, und die Stöcke werden dabei so gelegt, daß einer den andern der Reihe nach etwas bedeckt.

§. 236. Die Düngung ist wie allenthalben auf der Oberfläche.

§. 237. Der Werth der Weinberge ist per Viertel 100 bis 150 fl.

§. 238. Die Baukösten betragen 20 fl.

§. 239. Der Tagelohn 24 kr. nebst ½ Maas Wein, mit Kost 14 — 16 kr.

§. 240. Blindreben kostet das Hundert von guten Sorten 24 kr.

§. 241. Wurzelreben, d. h. 2jährige Landreben (Zweiläuder), das Hundert 2 fl. Das übrige wie allenthalben.

§. 242. Ich will nun noch einiger renomirter Punkte erwähnen, und dann kehre ich wieder zum Neckarthale zurück.

Verrenberg,

§. 243. das eine Stunde von Hohenlohe Oehringen liegt, hat 202 Morgen Weinberge. Es hat verschiedene gute geschützte Lagen, in der Nähe des Ortes, die sich im Gäßle, Hiller und Helderwingert benennen, und südwestlich mit 10 bis 15 Grad Abdachung liegen. Dagegen giebt es auch wieder eine ganz geringe Lage, der Galberg*), der sich rein nördlich abdacht; nebst diesem giebt es noch einige nördliche Lagen, ja sogar nördliche Mulden, die mit Reben bepflanzt sind, wo, wie in Lappland, nur 3 bis 4 Monate des Jahres die Sonne eigentlich hinscheint.

§. 244. Als ich gegen meinen Führer mein Befremden äußerte, daß man hier Wein pflanze, so sagte er mir, daß die nördlichen Lagen den meisten Wein gäben, was ich auch allenthalben auf meiner Reise fand. Auf meine Frage aber, wer denn solchen Wein kaufen würde, erhielt ich von dem ehrlichen Manne zur Antwort, daß wenn er zu an-

*) Hievon gehört ein Theil zur Gemarkung des nahe liegenden Ortes Windischenbach.

derem Most käme, man dieß nicht schmecke. Deßhalb müsse auch jeder Wingertsmann einen Weinberg in einer guten Lage haben, damit man beim Verkaufe dieselbe nennen könne; wäre dieß nicht der Fall, und man nenne nur diese Lagen allein, so wäre er nicht so verkäuflich. Daraus kann man nun sehen, was die Weinkäufer oft für Zeug kaufen, und deßhalb nicht wissen, was sie kaufen, weil es in einer Periode geschieht, wo man gar keinen Wein prüfen kann, weder mit der Zunge noch mit der Wage. Man denke sich aber nicht, daß dieß allein hier so seye, sondern diese Operation ist mit einigen Ausnahmen fast in ganz Würtemberg zu Hause. Was läßt sich nun von solchen Weinen erwarten, wenn sie vergohren sind? Zwar erkundigen sich die Weinkäufer gar oft nach den Weinbergslagen der Verkäufer bei den Ortsvorständen oder dem Aufsichtspersonale; allein diese verschweigen gewöhnlich geflissentlich solche Mißverhältnisse, weil sie selbst dabei betheiligt sind, und die Käufer nicht verscheuchen wollen. Aus dieser Thatsache ist doch gewiß ersichtlich, daß die Art der Mosteinkäufe, wie sie in Würtemberg üblich ist, nichts taugt, und daß nur mit Einstellung dieses Gebrauches ein Sinn für bessere Weinbereitung bei dem gemeinen Manne Wurzel fassen kann, wenn er nämlich findet, daß nur das Gute, und nicht mehr das Schlechte, bezahlt wird.

§. 245. Die beste Lage, die eigentlich dem Orte seinen Ruf giebt, ist der Verrenberg, ein langer niederer Bergrücken von 10 Grad Abdachung, der sich gegen Oehringen hinzieht. Seine Exposition ist rein südlich, allein gegen Osten nicht geschützt, im Gegentheile öffnet sich das Thal mehr gegen Osten, hat jedoch wieder dabei den Vortheil, daß es sich in eine ziemliche Ebene ausmündet, von woher immer eine mildere Luft strömt, als unmittelbar von Waldhöhen (siehe 1stes Heft, pag. 152 u. 153). Daher auch der Wein, wenn er auf diesem Berge gewonnen und nicht mit geringerem aus anderen Lagen gemengt wird, was gewöhnlich nur bei der ärmern Klasse geschieht, eine recht gute Qualität erhält, und sowohl aus früheren Zeiten her, wie jetzt noch, in sehr gutem Rufe steht.

§. 246. Der Boden ist Keupermergel, und hat den bekannten Flötz= und Muschelkalk zur Sohle, die hier nicht tief liegt, sondern an vielen Stellen zu Tage anstehet.

§. 247. Beim Anpflanzen junger Weinberge, nachdem das Feld auf 3 Fuß Tiefe geritten (gerottet) ist, werden 2 Blindreben gesetzt, die keiner Vorbereitung unterworfen, sondern gleich nach dem Abschneiden gepflanzt werden. und zwar in einer Entfernung von 3½ Fuß im Quadrate. In derselben Entfernung kommen auch die Grenzzeilen.

§. 248. Der Rebsatz ist hauptsächlich der Sylvaner, dem dann noch natürlich Trollinger, Gutedel, Välteliner u. dergl. beigegeben sind.

§. 249. Die Erziehung ist 3 Schenkel und 3 Bögen nach außen gebogen, wie zu Weiler, und eben so viele Schnitt (Zapfen) von 4 bis 5 Augen.

§. 250. Die Sommerbehandlung weicht von der bisher angegebenen darin ab, daß nichts ausgezwickt wird (d. h. überflüssige Triebe weggebrochen), sondern man läßt absichtlich den Rebstock recht buschig, um die Trauben vor Schlossen zu schützen, die hier oft einfallen. Im Uebrigen werden, wie allenthalben, 2 bis 3 Wachshölzer an den Pfahl gebunden, und den übrigen Trieben am Bogen vor dem Blühen einige Blätter über den Trauben abgezwickt.

§. 251. Meine Aufmerksamkeit zog besonders ein Herrschaftswingert mitten in dem Verrenberg auf sich, der ganz mit Rießlingen bepflanzt ist. Dieser wird ganz nach der allgemein üblichen Erziehungsart behandelt, mit der Ausnahme, daß ihm nur 2 Bögen angeschnitten wurden. Da aber hier allgemein ein schwacher Holzwuchs ist, so haben die 5 bis 6jährigen jungen Rebstöcke eine Menge ganz kleiner Träubchen getragen, dagegen so schwaches Holz getrieben, daß man nicht im Stande war, für künftiges Jahr eine Bogrebe anzuschneiden.

Die Hälfte der Stöcke hatte nur Reben getrieben, die kaum bis zur Pfahlspitze reichten, und gar viele waren kaum halb so lang wie die

Pfähle. Das Ganze sahe wahrhaft verpfuscht aus. An den Bogen sahe man, daß der Weinberg voriges Jahr noch seine letzte Kraft zu seiner Entwicklung aufwendete, die aber in diesem Jahre unterlag; er konnte das ihm zugemuthete nicht mehr bestreiten. Ich sprach selbst mit dem Herrschaftwingerter, der gerade anwesend war, und zeigte ihm, daß die Natur selbst darauf hinführe, daß man hier den Bockschnitt anwenden solle, und daß dadurch der ganze Weinberg, der jetzt frostig aussehe, wieder ein freudiges Wachsthum erhalten könne. Ich predigte aber tauben Ohren (er war ein ganz alter Mann), denn er sagte: „hier thue der Bockschnitt nicht gut" So kommt oft die beste Sache in Mißkredit, wenn durch Mißhandlung und Unverstand dieselbe entstellt wird. Dieß Schicksal hat besonders der Rießling, der von so vielen mißkannt und mißhandelt wird. Nicht den Fehlern der Menschen, sondern dem guten Rebstocke wird es zugeschrieben, wenn die Erwartungen nicht erfüllt werden; sie bedenken nicht, daß diese Zwergrebsorte eine andere Behandlung erfordert, und muthen ihm zu, was man einer baumartigen Rebe zumuthet. — Darf man dem Esel eben so viel aufladen, wie dem Kameele? —

§. 252. Keltern sind hier 3, eine im Dorf, eine auf dem Berge mitten in den Weinbergen, die Bergkelter heißt, und eine am Fuße des Verrenberges auf einem kleinen Wiesengrunde die Wiesenkelter genannt. Jede enthält 3 bis 4 Bäume. Die Verzehntung ist wie in Weiler. Allenthalben in der Umgebung der 7te Theil, worin hernach alle Kelterabgaben begriffen sind.

Der Lindelberg.

§. 253. Dieser Berg, der ehemals und noch jetzt in besonderem Rufe steht, ist sehr bedeutend, und ist fast ringsum und bis zu einer Höhe von 300 Fuß mit Reben bepflanzt. An diese stoßen Felder, welche zu einem Pachthofe gehören, der auf dem Plateau ist. Daß sein Umfang bedeutend ist, geht schon daraus hervor, daß vier umliegende

Orte Theil an demselben haben *). Seine Form ist nicht regelmäßig, wie z. B. der Scheurenberg, der Salzberg u. dergl., sondern er bildet eine unregelmäßige ungeheure Masse von rothem Keupermergel, die bald mehr, bald weniger buchtig ist, und in verschiedenen Richtungen von 10 bis 15 Grad Abdachung ausläuft. Diese verschiedenen Mulden mögen durch vorzügliche Produkte dem Lindelberg seinen Ruf begründet haben, denn er hat dagegen wieder viele ungeeignete Stellen und besonders nördliche Lagen, die unmöglich sein Produkt empfohlen haben konnten. Am Fuße des Berges sind in verschiedenen Gegenden 3 Keltergebäude, wo der Wein des Lindelberges gekeltert werden muß.

Der Rebsatz und die Erziehung ist ganz wie Verrenberg.

§. 254. Ich verlasse nun das Hohenlohische und wende mich wieder gegen das Neckarthal, wo ich einige interessante Punkte des Oberamts Marbach näher bezeichnen will, nämlich:

Beilstein.

§. 255. Dieses Städtchen hat 264 Morgen Weinberge, seine beste Lage ist eine flache bis zu 250 bis 280 Fuß ansteigende Mulde, welche sich südlich ausmündet und St. Anna und Ruhl heißt, die übrigen Lagen sind geringer. An der besonders vorgerückten Zeitigung der Trauben habe ich mich überzeugt, daß genannte Lagen vorzüglichen Wein liefern könnten und würden, wenn besserer Rebsatz angepflanzt würde. Herr Amtsactuar Kreis und Herrn Apotheker Mayer daselbst haben zwar den rühmlichen Pfad der Verbesserung betret'n, allein die Anlagen waren 1833 noch zu neu, als daß man von dem Erfolge hätte Resultate sehen können.

Der übrige Rebsatz ist das bekannte Gemenge.

Die Erziehung wie Bottwar.

*) Memminger pag. 543.

Lichtenberg.

§. 256. Dieß ist ein Weingut von 21 Morgen, das ehemals dem Herrn von Weiler gehörte. Der Wein davon hatte früher bedeutendes Renommé, indem man durch sorgfältige Behandlung, besonders durch sorgfältige Lese und Trennung der Sorten, ein vorzügliches Produkt gewann, das aber jetzt so zum gewöhnlichen herabgesunken ist, daß aller frühere Ruhm sich verwischt hat, indem dasselbe jetzt an Bauern verpachtet ist, die mit der früheren Behandlung nicht bekannt sind.

Dieß möge im Kleinen ein Beispiel für Würtemberg seyn, was man mit allgemein gutem Willen thun könnte, wenn man nur wollte.

Die Erziehung wie Bottwar.

Großbottwar.

§. 257. Dieß ist ein sehr bedeutender Weinort, der 525 Morgen Weinberge hat. Seine Weinlagen sind theils nördlich, theils westlich, theils südlich. Gegen Osten stoßen sie an ein waldiges Gebirge, das besonders vor den Nordostwinden schützt, und das wohl nicht wenig zu dem guten Rufe beiträgt, den der Bottwarer Wein in Würtemberg hat. Denn ich zweifle, daß derselbe durch die Behandlung am Stocke seinen Ruf erhielt, indem ich dieselbe ziemlich vernachlässiget fand. Schon daran erkennt man den Mangel an Aufmerksamkeit, daß ein großer Theil der Weinberge nicht nach Linien gepflanzt ist, so daß man denken sollte, die Reben seyen gerade nach Willkühr gesetzt; selbst die Furchen, die den gemeinschaftlichen Eingang der Weinberge bilden, sind krumm und schief. Nebst diesem ist auch die Bestockung so nahe, daß man Mühe hat, durch solche Weinberge zu kommen, ohne viele Pfähle abzubrechen, zwischen welchen man sich durchdrängen muß.

§. 258. Seine beste und dabei ausgedehnteste Weinlage ist der

Harzberg, eine vortreffliche lang auslaufende und nicht buchtige Exposition. Dieser theilt sich in den vordern Harzberg mit südwestlicher, und in den hinteren Harzberg mit südlicher Exposition, beide mit 15 bis 20 Grad Abdachung. Der letztere Theil soll der beste seyn, was auch dadurch bestätigt wird, daß das enge Thal, wovon der Harzberg die südliche Wand bildet, gegen Osten völlig durch hohen Wald geschlossen und geschützt ist.

§. 259. Der Boden ist Keupermergel, der auf der Höhe des Berges Keupersandstein zur Decke hat. Das Unterlager des Keupers ist Keupergyps. Die Bestätigung dieser Angabe giebt die mehr gegenüberliegende Thalwand, wo große Gypsgruben vorhanden sind.

§. 260. Gegen Kleinbottwar hin ziehen noch viele Weinberge in einer südwestlichen Richtung, die aber außer dem Böhningberg, der durch einen nördlichen Vorsprung eine gute südliche Mulde bildet, weniger Beachtung verdienen.

§. 261. Die erste Anpflanzung der Weinberge ist hier verschieden; nämlich in den Niederungen, d. h. am Fuße der Berge, wo sich der Boden ausflächt, werden die Weinberge mehrere Jahre mit Klee bepflanzt, ehe sie gerottet werden, an den Bergen dagegen wird vom Stock weggeritten, d. h. sogleich nach dem Aushauen im Spätjahre wird schon angefangen zu rotten, damit den Winter über der Boden recht ausgefriere.

§. 262. Diese verschiedenartige Behandlung erkläre ich mir auf folgende Art. Gewöhnlich besteht der Fuß der Berge aus abgeschwemmten verwitterten Theilen des Berges, die durch die Länge der Zeit sich abgespühlt und unten angelegt haben, was die Ausflächung beweist, die gewöhnlich am Fuße der Berge vorhanden ist. Solcher Boden, ein Produkt der Verwitterung, hat an die Vegetation größtentheils seine auflöslichen Theile abgegeben, und eine neue Einwirkung der Atmosphärilien ist nicht mehr so zersetzend und bildend, wie es früher der Fall war, folglich bietet ein solcher Boden, der einmal erschöpft und ausgesogen ist, weniger Nahrungs-Theile dar, als ein noch nie benutzter Urboden.

Wenn dagegen an den Bergen vom Stock weggeritten wird, so wird dabei immer mehr oder weniger Urboden aufgebrochen, indem sich der frühere Boden immer etwas abgebauet hat, und vieles durch die Tagwässer herabgeführt worden war. Dieser Urboden giebt in Mengung mit dem gebauten, durch Zersetzung den Reben wieder neue Nahrung und Lebens-Reiz, welche so lange anhalten, bis die Zersetzungsfähigkeit wieder erschöpft ist, daher die Nothwendigkeit des Rottens bei Wiederanlegung eines alten Weinberges. *)

§. 263. Das Setzen geschieht hier auf eine von den bisher beschriebenen Gegenden verschiedene Weise. Es werden nämlich mit der Haue 6 bis 8 Zoll tiefe Löcher gemacht, und 2 Blindreben schief hineingelegt, und mit derselben Erde, die auf der Oberfläche ist, im April gesetzt, und dabei fest angetreten. Die Reben werden dabei so eingelegt, daß sie oben 1 Zoll und unten im Boden 3 bis 4 Zolle von einander entfernt sind.

§. 264. Die Entfernung der Stöcke ist hier auf 3 Fuß 2 Zoll ins Quadrat, und die Entfernung der Gränzreihen auf 1½ Fuß angenommen. Dieß ist gewiß enge gepflanzt, wenn man bedenkt, daß hier ebenfalls 3 Schenkel und 3 Bögen angeschnitten werden; allein in den meisten Weinbergen ist auch schwacher Holzwuchs, so daß man manchem Schenkel keine Bogrebe, sondern nur einige lange Zapfen anschneiden kann.

§. 265. Die Anzahl der Stöcke rechnet man in den Niederungen zu 800 auf das Viertel, an den Bergen dagegen 900 bis 1000 Stöcke, je nachdem die Abdachung stärker oder schwächer ist. Diese Differenz liegt in der größeren Ausdehnung einer Fläche an den Bergen, als wie an einem flachen Lande. Nach geometrischen Messungen, wo alles nach horizontaler Linie berechnet wird, hat wohl ¼ Morgen Land am Berge so viele Ruthen Flächengehalt als in der Ebene; allein diese Angabe ist nur scheinbar, in der Wirklichkeit hat aber der Oeko-

*) Man lese hierüber, was ich im 3. Hefte (S. 58) darüber umständlich sagte.

nom an einem Berglande mehr Fläche als in der Ebne. Man stelle sich nur eine Kugel vor, und denke sich dabei, daß der Umfang derselben 3 mal so groß ist, als der Durchmesser, man denke sich nun die obere Hälfte der Kugel, (das Bild eines Berges) so wird die Oberfläche 1½ mal so viel betragen als der Durchmesser, folglich müßten auf einem Weinberge, der auf der horizontalen Fläche 800 Stöcke hätte, auf der Kugelform 1200 Stöcke in derselber Entfernung sitzen, da aber nie ein Berg die Abdachung einer Halbkugel hat, so ist es der Fall, daß nach obiger Angabe je nach Abdachung statt 800 — nun 900 bis 1000 Stöcke auf dasselbe Ruthenmaas zu stehen kommen.

§. 266. Die Sommerbehandlung giebt keine Verschiedenheit von den bisher beschriebenen Gegenden, es werden an jedem Schenkel 2 Wachshölzer angezogen, die sorgfältig ausgeputzt werden, das übrige wird wie allenthalben gezwickt.

§. 267. Die Bepfählung ist eben wie überall. Die Pfähle werden auf Pfahlhaufen, wie zu Weiler, gelegt (s. Fig. 10).

§. 268. Die Bodenbearbeitung wie allenthalben, im April wird gehackt, dann 2 mal gefelgt ꝛc. Im Winter werden die Stöcke mit Erde gedeckt, auch werden manchmal nur die Pfähle auf dieselben gelegt.

§. 269. Bei der Düngung ist hier einiger Unterschied, indem hier vieles im Sommer gedüngt wird, wobei man den Dünger bloß auf der Oberfläche ausstreuet. Wird dagegen im Winter gedüngt, so werden die Schenkel hinten am Kopfe damit zugedeckt.

§. 270. Die Baukosten eines Morgens Weinberg betragen hier 16 fl. —

§. 271. Der Taglohn ist hier mit Kost im Sommer 16 kr.
im Winter 12 kr.
ohne Kost im Sommer 30 kr.
im Winter 24 kr.

§. 272. Die Nachbesserung abgehender Stöcke geschieht

hier durch Söhne, d. h. durch Reben, welche von dem benachbarten Stocke an diese Stelle gelegt werden.

NB. Alles was hier nicht angegeben ist, wird so behandelt, wie es im Weinsberger Thale beschrieben ist.

Kleinbottwar.

§. 273. Das Weingebiet dieses Ortes ist nicht sehr beträchtlich, indem es nur 141 Morgen zählt. Seine beste Lagen sind der Hoheberg mit 15 bis 20 Grad und Langeberg mit 10 Grad Abdachung südlicher Exposition. Der Boden ist ein rother Keuper, (Kießboden genannt) der sehr mageren Holzwuchs giebt, daher hier nur kleine Bögen, und größtentheils Zapfen angeschnitten werden. Auch geben die Weinberge hier alle insgesammt wenig Wein, wovon ich mich vergleichsweise mit anderen Orten selbst überzeugte; dagegen wird der Wein weit besser als in den nahe gelegenen Orten, wovon ich mich durch Proben aus dem Herrschafts-Keller überzeugte. Zwar sind diese nicht maasgebend für das Allgemeine, indem man bei den grundherrlichen Verwaltungen (der Ort gehört der von Kniestett'schen Familie) sehr einsichtsvolle Beamte findet, wie z. B. hier und in Weiler, welche der Weinbehandlung ihre ganze Aufmerksamkeit widmen, und dadurch ein weit besseres Produkt in ihren Kellern aufbewahren, als bei manchen anderen Privaten oder Wirthen der Fall ist.

§. 274. Der Rebsatz ist hier größtentheils Sylvaner und Elbe, weßhalb auch die Bottwarer Weine gewöhnlich weiß sind, ein seltener Fall im unteren Würtemberg, wo gewöhnlich alle Weine halbroth sind.

§. 275. Die übrige Behandlung alles wie zu Großbottwar.

§. 276. Ich muß eines Ausdrucks erwähnen, der hier und in einem großen Bezirke üblich ist, nämlich wenn die Trauben einen gewissen Grad von Weichwerden im Anfang ihrer Reife erreicht haben,

so sagt man: der Traub*) hat verhoit. Es ist dieß eine gewisse Crisis, welche die Traube passirt haben muß, wenn sie so bezeichnet werden soll. Eine scharfe Bezeichnung des Sinnes dieses Wortes konnte man mir aber nicht geben.

Mundelsheim.

§. 277. Ich verlasse nun das Gebiet der Keuperformation, das in der Nähe von Mundelsheim ausgeht, und komme in die Kalkformation, welche das Unterlager des Keupers ist. Dieser Kalk, in welchem sich der Neckar ein tiefes Bett ausgewühlt hat, ist derselbe, der zu Heilbronn, Gundelsheim und Oehringen zu Tage ausgeht, und zwischen diesen Stellen mit Keuper bedeckt ist.

§. 278. Mundelsheim nebst dem eine Stunde davon liegenden Besigheim sind unstreitig die interessantesten Punkte in der Kalkformation des Neckarthales, die von Laufen bis Cannstadt in oft sehr steilen Abhängen ansteht. Diese Formation bildet von der Keuperformation sehr verschiedene Expositions-Verhältnisse, alles erscheint in ganz anderer Gestalt, in ganz anderen Formen. Bei der Keuperformation sind alle Expositionen von convexer Form, während sie bei der Kalkformation alle in concaver Form erscheinen. Die Keuperformation, so weit sie mit Reben bepflanzt ist, bildet nämlich viele einzelne Berge, die theils mehr, theils weniger zusammenhängend sind; ihr Profil muß also convex seyn, sonst wären sie keine Berge, dabei sind sie aber sehr buchtig und die Oberfläche ist wellenförmig, daher die vielerlei Expositionen, die so manchfach wechseln, daß man auf ihnen nie eine zusammenhängend gute Lage wie bei der Kalkformation antrifft, sondern daß dieselben immer nur stellenweise anzutreffen sind, je nachdem die Einbuchtung mehr oder weniger günstig ist. Auch sind die Abdachungen der Keuperformation durchschnittlich nur zu 15 Grad anzunehmen, während sie in der Kalkformation zu 25 — und darüber an-

*) Der Würtemberger sagt nicht die Traube, sondern der Traub. Sprenger hat in seinem großen Werke über den Würtembergischen Weinbau denselben Ausdruck beibehalten, eben so Kalb in seiner Beschreibung des Würtembergischen Weinbaues.

zunehmen sind. Nicht wohl steigt eine Abdachung über 25 Grad beim Keuper, während sie bei der Kalkformation bis auf 40 und noch mehr steigt.

§. 279. Was die concave Form der Weinberge des Neckarthales betrifft, damit hat es folgende Bewandtniß. Wenn gleich die Weinberge oft eine Höhe zwischen 300 bis 400 Fuß haben, und die Abdachungen ganz steil ablaufen, so sind diese doch nicht als Berge zu betrachten, sondern bloß Abhänge einer großen Ebene, die mehr oder weniger wellenförmig auf ihrer Oberfläche ist, daher die Weinberge höher oder niederer sind. In dieser wellenförmigen Ebene hat sich nämlich der Neckar sein Bett tief durchgraben, das nun mehr oder weniger tief scheint, je nachdem derselbe eine größere oder kleinere Welle der Oberfläche zu durchschneiden hatte.

Da jeder Fluß, selbst in der flachesten Ebene, sich immer sein Bett in schlangenförmigen Wendungen durchgräbt, so ist nicht zu wundern, daß bei einer hügelichen Fläche der Durchgang weit mehr Krümmungen machen muß, indem das ohnehin immerwährende Anstoßen und Abstoßen des Wassers dadurch heftiger werden muß, jemehr demselben Widerstand sich theilweise entgegenstellt; bei solchem Widerstande, und besonders bei hohem Wasserstande wühlt das Wasser vermöge seines eigenen Gewichts weit mehr in der Tiefe, als an der Oberfläche, weßhalb es auch im Stande ist, nach und nach das ohnehin brüchige Gestein auszuwühlen, und so mit der Zeit diese concaven Wände zu bilden. Bei diesen Wasserfluthen setzt sich immer an der entgegengesetzten Seite des Druckes wieder in dem Verhältnisse Geschiebe und Schlamm an, als auf der andern Seite die Fluthen ausgespühlt haben, daher kommt es, daß auf der ganzen Strecke des Neckars in der Kalkformation immer eine Seite, d. h. die Seite des Druckes mehrere hundert Fuß hoch ist, während die entgegengesetzte Seite gewöhnlich flach gegen den Fluß ausläuft. Dieß Verhältniß wiederholt sich von Haßmersheim bis Cannstadt. Kommt man über Cannstadt hinaus in die Keuperformation, so tritt wieder ein ganz anderer

Charakter hervor; der Neckar fließt nämlich durch ein Thal, das auf beiden Seiten Bergwände hat.

§. 280. Diese Halbkessel, welche der Neckar allenthalben in der Kalkformation bildet, sind aber gerade die vorzüglichsten Weinlagen, die man sich denken kann; sie sind wahre Sonnenfänge, die durch die Reflexion der Sonnenstrahlen durch den dicht vorbeifließenden Neckarspiegel die möglichste Wärme empfangen, (man lese die Beleuchtung der klimatischen Verhältnisse des Rheingaues im 3. Hefte, pag. 7 — 8), selbst das Tieferliegen gegen die Weinlagen der Keuperformation dient ihnen zum besonderen Vortheile, indem die Winde gleich wie über eine Grube dahinstreichen, und die durch die einfallende Sonne sich angesammelte Wärme durch diese Feinde des Wärmebereichs, *) durch die Winde, nicht zerstreut oder weggeführt werden kann. Nebst diesen Vortheilen ist die stärkere Abdachung gegen die Keuperformation noch besonders zu berücksichtigen, denn gerade die stärksten Abdachungen bringen die ersten reifen Trauben, und das aus dem Grunde, weil um diese Zeit im Spätjahre. wenn die Sonne niederer stehet, die starken Abdachungen die einfallenden Sonnenstrahlen in dem möglichst geraden Winkel aufnehmen, und es eine bekannte physikalische Regel ist, daß die Sonne da am stärksten wirkt, wo ihre Strahlen im spitzesten Winkel gebrochen werden, folglich die Fläche der Sonne möglichst den geraden Einfallungs-Winkel darbietet. Rechnen wir nun noch dazu, daß eine concave Form der Sonne zu jeder Tageszeit den möglichst geraden Einfallungs-Winkel darbietet, und daß jedes Einfallen der Sonnenstrahlen immer in dem Winkel gegen den Mittelpunkt abspringt wodurch sich ein bestimmter Wärmekreis, folglich ein günstigeres Klima bildet, indem der östliche, südliche und westliche Theil des Halbkessels immer in dem Winkel gegen den Mittelpunkt sind, so läßt sich leicht denken, daß unter solchen Umständen alles vereiniget ist, was man unter günstigen Lokal-Verhältnissen nur erwarten kann. Würden diese so günstige Verhältnisse individuell besser benutzt und gehörig

---

*) Siehe das erste Heft — Muschbach rc.

gewürdiget, durch Anlegung eines zweckmäßigen Rebsatzes, durch späteres Lesen, durch Auswahl in den Trauben bei der Lese, durch bessere Kelter- und Kellerbehandlung, o! was könnte in dem schönen Würtemberg des Guten so viel gewonnen werden; allein die Uebelstände sind so ineinander greifend, alle Verhältnisse der Producenten zu den Consumenten zu der Regierung und zu Allem sind so ineinander verschmolzen, daß eine sachdienliche Sichtung derselben eine höchst schwierige Sache ist, die noch lange nicht beseitiget werden kann.

§. 281. Wenn man bedenkt, wie viele Augen auf den Wein warten, noch ehe nur die Trauben reif sind, und wie gerne solche, um selbst nicht zu kurz zu kommen, dem Wunsche der Winzer entgegen kommen, denen ohnehin nie frühe genug die Erlaubniß zur Lese gegeben werden kann, weil sie immer in Angst leben, es möchten einige Trauben faulen, oder die Vögel möchten einige Beeren mehr fressen, dann wird es nicht mehr befremden, daß es so ist. Denn wenn man die Menge von Abgaben durchgeht, die der Wingerter leiden muß, noch ehe er den Most verkauft und das Geld zur Hand hat, *) so kann man wahrlich dem Manne nicht verargen, wenn er nur nach Menge trachtet, um die Menge der Anforderungen befriedigen zu können. Die Qualität des Weines ist meist nur Nebensache, die Quantität ist das, was hauptsächlich berücksichtiget wird, daher auch die Sorge beim Keltern, daß ja jeder Tropfen Saft noch aus den Kämmen komme. Hiebei möchte ich aber auch die Behörden tadeln, welche das unselige Kelterwesen noch in ihrem Wesen so forttreiben. Denn ich sahe hier ein mit vielem Aufwande (von 6000 fl.) aufgeführtes neues Kelterhaus, das mehrere Baumkeltern hatte, wo 6 Eichbäume von 40 Fuß Länge den Hebel für die Presse bildeten. Man denke sich das Gewicht von 6 Eichbäumen an und für sich, dann das Gewicht der Vorderdocken (s. §. 231) und dieß Gewicht durch die Hebelkraft vervielfältiget, welch ungeheurer Druck dieß seyn mag; bald möchte ich sagen, es ist ein Flecken für unseren Zeitgeist, daß noch solche Keltern

*) Dieß soll im 5. Hefte näher bezeichnet werden.

gebauet werden. Was hätten mit diesen Eichbäumen für eine Menge kleinerer Keltern gebauet werden können, die dem Bedürfnisse hinreichend entsprochen, und dabei die Sache besser gefördert hätten, als wenn einer auf den andern warten muß, bis ihm das Loos das Pressen erlaubt, während welcher Zeit sein Produkt den nachtheiligsten Einflüssen ausgesetzt ist.

§. 282. Um wieder darauf zurück zu kommen, warum die Leute so nach Menge trachten, will ich anführen, was die Leute zu leisten haben, ehe sie Herr über ihr Eigenthum werden. (Ich gebe es so, wie *es mir angegeben wurde.*) Erstlich wenn der Most vom Weinberg in die Kelter gefahren wird, bringt man ihn in ein Ladfaß, das 18 Imi oder 180 Maas enthält, davon wird ihm 17½ Maas Zehent genommen. Wenn gekeltert wird, dann wird an der Kelter der 30ste Theil Kelterwein, und der 60ste Theil *) Lohnwein für die Kelterknechte genommen; nach diesem wird aus der Bütte für die Herrschaft erst der sechsthalbe Theil Most genommen, nämlich 5½ Imi werden gemessen, dann bekommt die Herrschaft 1 Imi und so fort, weil ein großer Theil der Weinberge sechsthalbtheilig ist. Es giebt sogar auch noch 4 theilige Weinberge, wo der 4te Theil der Herrschaft gehört. Im Durchschnitte kann man annehmen, daß von 5 Eichen, welche einen Eimer bilden, nach Abzug aller Abgaben, nur noch 4 Eichen dem Manne übrig bleiben, ohne den Zehnten zu rechnen, der sogleich nach der Lese schon weggenommen wurde.

Erwägt man, mit welchen Blicken der Mann so dem Beschneiden seines Eigenthums zusehen mag, so darf man ihm nicht verargen, recht viel zu bekommen, um recht viel geben zu können. Zwar sind diese Kosten alte Herkömmlichkeiten, die mit vielen andern Verhältnissen verflochten sind, namentlich sind sie zur Unterhaltung der Kirchen und Schulen, und zur Besoldung der Kirchen- und Schuldiener

---

*) Nach einer berichtigenden Bemerkung des Hrn. Hofdomänen-Rathes von Gock — der 160ste Theil.

bestimmt; allein sie drücken zu hart, da sie nicht mit den übrigen Abgaben der Feldwirthschaft im Verhältniß stehen*).

§. 283. Ich komme nun wieder von meiner Abschweifung auf den eigentlichen Zweck, die Schilderung der Weinbauverhältnisse von Mundelsheim, zurück.

§. 284. Mundelsheim hat beträchtlichen Weinbau, und er ist die Hauptbeschäftigung der Einwohner. Der beträchtlichste Theil seiner Weingelände, die aus 350 Morgen bestehen, bildet einen Halbzirkel, der sich beinahe bis zu einem Drittel des ganzen Bezirkes schließt. Da dieser Punkt in önologischer Hinsicht mein besonderes Interesse auf sich zog, so habe ich eine Skizze desselben entworfen, welche Fig. 28 ist. Die Form dieses Geländes ist äußerst anziehend, der Halbzirkel so regelmäßig, wie wenn man ihn mit dem Zirkel gezogen hätte, und was noch das Anziehende des Bildes vermehrt, wenn man auf dem Mittelpunkte, dem Käsberge stehet, ist dieß, daß die beiden Endpunkte des Halbzirkels aa. sich so herabsenken, d. h. niederer werden, daß sie sich ganz zuspitzen, während der mittlere Theil des Zirkels, der Burtsberg b. und der Käsberg bb. die höchste Stelle bilden, so daß man nach oberflächlicher Beurtheilung dieselbe zu 350 Fuß annehmen kann. Von diesem Standpunkte aus gewährt das Thal einen herrlichen Anblick, in welchen sich der Neckar wie eine Schlange durchwindet, welche sich ihr Bett durch den in unzähligen dünnen Lagern aufgeschichteten Kalk gewühlt hat. Der Ort selbst c. liegt an einem der Endpunkte des Halbzirkels, diesem gegenüber ist eine große Strecke Baufeld dd., was von der Höhe betrachtet, durch seine geometrische Eintheilung sehr günstigen Effekt macht. Durch verschiedene Mühlen und Wasserwerke ee., wodurch der Lauf des Neckars einige Nebenrichtungen erhält, wird das Bezaubernde des schönen Bildes noch vollendet. Betrachten wir dieses

---

*) Sehr trefflich sagt ein ungenannter Freund des Vaterlandes in einer Schrift über das Abgabensystem Würtembergs, Seite 2: „Ein schwer belastetes Grundeigenthum macht den Besitzer muthlos, und so wenig es gerathen ist, den Muth des Bürgers durch zu hohe Steuern nieder zu drücken, so wenig sollte es durch Grundlasten anderer Art ...

von oenologischer Seite, und stellen uns alle Erfordernisse zu einer guten Weinlage vor Augen, so werden wir hier ein vollendetes Ganzes finden, das allen Ansprüchen entspricht. Denn dieser Kessel schließt alle schädlichen Winde aus, seine Abdachungen sind so stark, daß sie den Sonnenstrahlen den rechten Winkel darbieten, und der nahe vorbeifließende Neckar bricht theils die Strahlen gegen den Berg hin, theils wirkt die Verdünstung des Wassers vortheilhaft auf die Entwicklung der ganzen Vegetation, was man an der allgemeinen auffallenden Fruchtbarkeit findet, die im ganzen Thale sowohl in den Weinbergen, als an Bäumen und Feldern vorherrscht.

Ich glaube deßhalb mit Recht behaupten zu dürfen, daß Mundelsheim die erste Stelle unter allen Weinlagen am Neckar auf dem Kalkgebiete einnimmt, der nur noch der Schalkstein bei Besigheim gleich kommen mag; denn ich fand hier schon ganz schwarze Trollinger, während sie an allen übrigen Orten, die ich besuchte, sich noch nicht zu färben anfingen. Gar zu gerne nehme ich den Reifegrad als Maasstab zu meinen Beurtheilungen für klimatische Verhältnisse, wozu die Leiste zu Würzburg den besten Beleg liefert, indem hier immer die ersten reifen Trauben angetroffen werden, aber auch der beste Wein da wächst.

§. 285. Der ganze Halbzirkel theilt sich eigentlich in 3 Hauptlagen, in den Pfaffenberg f., Burtsberg b. und Käsberg bb. Ersterer hat 25 Grad, der zweite 30 bis 33 Grad. Zwischen diesem und dem Käsberge ist die sogenannte Käsberger Klinge g. Diese ist ein Einschnitt in den Berg, welcher durch oben herabsteigendes Wasser ausgespühlt worden seyn mag. Der Absturz ist so steil, daß er 40 bis 50 Grad Abdachung hat, und eigentlich lediglich aus nackten hervorragenden Felsparthien bestehet, die aber mit Kunst und Aufwand an verschiedenen einzelnen Stellen mit Reben bepflanzt wurden. Da diese Klinge nach der Zeichnung südlich liegt, so kann man sich denken, welches edle Produkt hier gewonnen werden mag. Diese Klinge nebst einem Theile des anstehenden Käsberges, welches die beste Lage ist, und eine Abdachung von 30 bis zu 40 Grad hat, gehört dem Könige. Diese

herrliche Besitzung von 7 Morgen ist mit einem schönen Pavillon geziert, und überhaupt mit schönen Mauern und schönem Geståffel (Staffeln) geschmückt, so daß man in der Ferne schon den Besitzer erkennt.

Um sich einen Begriff von der Höhe der Käsberger Anlagen machen zu können, will ich hier nur bemerken, daß ich auf einem Geståffel von dem Pavillon, der in der Mitte des Berges liegt, herabgieng, und dabei 270 Staffeln zählte, so daß man annehmen kann, daß von unten bis oben auf den Berg 500 Staffeln sind. Welch beschwerlicher Weinbau, wenn man jedes Jahr den Mist zum Decken der Stöcke so hoch hinauf tragen muß. Mein Führer sagte mir, daß man im halben Tag nur 6 bis 7 mal eine Bütte voll Mist hinauf tragen könne. Welche Gewohnheit und welche Anstrengung gehört nicht dazu, den ganzen Tag so bergauf und bergab steigen zu können, und zwar noch schwer belastet. Zwar ist dieß noch ein leichtes, so weit die königlichen Anlagen gehen, indem hier das Geståffel schön gelegt, und gut unterhalten ist; aber man begehe einmal viele der Privatweinberge, da muß man sich wundern, wie die Leute, mit einer schweren Bütte voll Trauben, herab, oder mit einer Bütte voll Erde, hinauf kommen können, ohne Schaden zu leiden, indem die Treppen gewöhnlich sehr schmal und dabei ungleich hoch und bei manchem Tritte beweglich sind. Ich bestieg mehrere solcher Treppen, die mir mein Führer als die best erhaltensten und gangbarsten auswählte, und ich muß gestehen, daß ich sie nur mit schauerlichem Gefühle besteigen konnte, indem mir das Halsbrechen immer vor Augen stand. Wie muß erst der Gang auf einer schlecht erhaltenen Treppe seyn, wo mir der Mann oft sagte, da könne ich nicht hinauf kommen, da seyen hauche Trippel, d. h. hohe Treppen. Man kann daraus sehen, mit welcher Beschwerlichkeit die Leute zu kämpfen haben, gegen die nur die Gewohnheit sie unempfindlich macht.

§. 286. Der Käsberg hat eigentlich seine Benennung von einem Felsen, der auf der Höhe des Berges ganz isolirt steht, und gerade so

rund ist, wie ein Bauernkäs (Handkäs), er steht noch dazu so weit vor, daß er wie eine Kanzel aussieht.

§. 287. Stromaufwärts befindet sich noch eine bedeutende Weinlage, welche dicht vom Neckar bespühlt wird, und ebenfalls einen schwachen Halbzirkel bildet. Seine Exposition ist aber südwestlich, und an der einen Hälfte fast westlich, daher die Lage etwas geringer ist; sie heißt Mühlbach. Dieses Weingelände hat dieselbe Exposition wie der Pfaffenberg, daher der Wein von diesen beiden auch in gleiche Categorie gestellt wird. Die Höhe ist dem Käsberge fast gleich.

§. 288. Nebst diesen hat Mundelsheim noch eine Weinlage über dem Neckar, wo er ebenfalls eine Einbiegung ausgespühlt hat, und welche man die Halde nennt. Die Exposition ist aber östlich und nordöstlich, taugt also zum Weinbau nichts. Vor etwa 60 Jahren wurde diese Stelle zu Weinberg angelegt, da man aber nicht gut mit dem Dünger über den Neckar kommen kann, so sind sie allmählich vernachlässigt worden, zumal da man fand, welch schlechtes Produkt hier erhalten wird, und viele liegen öde und wüste und unbebauet da. Ein Beweis von der Abnahme des Werthes ist dieß, daß kürzlich ein Viertel Morgen zu 2 fl. verkauft wurde, welches der Eigenthümer anno 1804 noch mit 80 fl. baar bezahlt hatte.

§. 289. Der Baugrund der Weinberge besteht aus Kalktrümmern, die mit etwas kalkhaltigem Thone gemengt sind.

§. 290. Das Unterlager ist der so weit verbreitete Flötzkalk oder Muschelkalk, der aus lauter Lagern von 2 bis 8 Zoll besteht. In einer Höhe jedoch von etwa 250 bis 300 Fuß ist ein Kalkflötz von etwa 25 bis 30 Fuß Mächtigkeit, das aus mehreren einige Fuß dicken Lagen besteht, und einen Gürtel an allen Weinlagen bildet, der wie eine Halsbinde unter dem Kopfe aussieht, indem hier die Weinberge gewöhnlich am steilsten sind, auch größtentheils die nackten Felsen hervorstehen, und über demselben der Boden gegen den Scheitelpunkt sich abflächt. Diese Felspartien stehen oft so drohend hervor, daß es schauerlich ist darunter hinzugehen, und nur die Gewohnheit kann gegen den schaudererregenden Anblick gleichgültig machen. Dieser Fall ereignete sich

indessen wirklich vor mehreren Jahren, indem am unteren Theile des Käsberges, wo die Abdachungen sehr steil, oft bis zu 40 Grad sind, ein bedeutendes Felsstück sich losriß, und in den Neckar stürzte, nachdem es die unter ihm liegenden Weinberge völlig zerstört hatte. Nach diesem Falle fand sich die Regierung veranlaßt, noch mehrere so drohende Felspartien loszusprengen, um weiteres Unglück zu verhüten, wobei die Eigenthümer gehörig entschädigt wurden.

Da das Unterlager dieses eben angegebenen, 25 Fuß mächtigen Kalkflößes aus lauter dünnen Schichten besteht, die sich theils durch den athmosphärilischen Einfluß leichter trennen und verwittern, theils früher schon den Wasserfluthen weniger Widerstand leisten konnten, als die obere derbe Masse, so ist es natürlich, daß die untere schwächere Masse abnimmt, und abgenommen hat, während die obere diesen Einflüssen widerstand, weshalb nun diese Lage als eine Felswand über den untern Theil, worauf sie aufsitzt, hervorsteht, und am Ende durch ihr Uebergewicht herunterstürzt.

§. 291. Daß dieses Flötz nicht hier lokal ist, sondern sich über die ganze Fläche in horizontaler Richtung weithin verbreitete, und durch den Neckar durchbrochen wurde, beweist dasselbe Vorkommen zu Besigheim und der ganzen Umgegend, wo es ebenfalls einen Gürtel an den Abhängen bildet.

§. 292. Bei solchen hohen und dabei steilen Weinbergen ist es wohl natürlich, daß dieselben aus einer Menge Terrassen bestehen müssen, um den Boden zu halten und zu tragen, man nennt sie hier Schrammen. Diese Schrammen laufen alle horizontal, und sind oft so kurz, daß sie nur 2 bis 3 Reihen Stöcke haben. Die Grenze der Weinberge, die hier wegen der bedeutenden Länge gewöhnlich schmal sind, bildet den gemeinschaftlichen Eingang zweier Nachbarn, und besteht immer aus Staffeln, die sich auf mehrere Hundert belaufen, die Breite von 1½ Fuß haben, und auf beiden Seiten mit einer niedern Mauer eingefaßt sind. Man heißt dieß das Gestäffel. Dieß ist also der gemeinschaftliche Eingang, und die gemeinschaftliche Wasserleitung, worin bei starken Regengüssen das Wasser abfließt.

§. 293. Das Rotten der Weinberge ist hier nicht viel üblich, besonders am Käsberge und Burtsberg, wo der Rebsatz fast aus lauter Trollingern besteht. Wenn da ein oder mehrere Stöcke durch Frost oder sonstige Zufälle absterben, so wird ein Schenkel des benachbarten Stockes an diese Stelle gelegt, aber späterhin nicht abgeschnitten, wie es an anderen Orten geschieht, sondern es bleibt alles zusammenhängend, so daß oft ganze Schrannen nur mit einem Stocke bepflanzt sind, dessen Aeste an verschiedenen Stellen, und zwar in unregelmäßiger Austheilung aus der Erde hervorstehen. Ich habe mich selbst davon überzeugt, daß aus einem einzigen Stocke 11 Stöcke eingelegt wurden, was eine ganze Schranne ausfüllte. Es werden sogar manchmal Stöcke eingelegt, die 20 bis 25 Fuß vom Mutterstocke entfernt sind, und immer noch mit diesem zusammenhängen. Man muß aber auch nur die ungeheueren langen Schenkel sehen, die wie Schlangen oft armsdick auf 8 bis 10 Fuß Länge auf dem Boden herum liegen. Ja solche dicke lange Schenkel, die oft 3 bis 4 Bögen tragen, rechnet man zur Güte eines Weinberges, weil diese weit mehr Wein geben als ein kurzer Schenkel, oder ein junger. Ich überzeugte mich davon durch die Aeußerungen meines Führers, der immer sagte, wenn er mich auf einen guten Weinberg aufmerksam machen wollte: „sehen Sie, der hat rechte Schenkel, das ist ein Hauptwingert.“ Es scheint aber auch wirklich, daß der Trollinger ganz für die Kalkformation passe, denn trotz dem so steinigen Boden fand ich gegen die Orte der Keuperformation denselben so üppig im Wuchse, so außerordentlich fruchtbar und so frühe reifend, wie ich ihn in der Keuperformation nie sahe.

§. 294. Wenn übrigens in einer Schranne die Stöcke sämmtlich abgehend werden, was größtentheils nur durch den Frost geschieht, so wird eine solche einzelne Schranne geritten (gerottet), und frisch bepflanzt, was überhaupt an dem Fuß der Berge und in den etwas flacheren Weinbergen öfters geschieht, und wobei gewöhnlich hinter die Haue gesetzt wird mit zwei Blindreben von 1½ Fuß Länge,

die eingeschoben werden, nachdem sie vorher 8 Tage lang ins Wasser gestellt waren.

§. 295. Die Entfernung der Rebstöcke wird bei solchen Anlagen auf 3½ Fuß im Quadrat angenommen. Bei den Schrannen wird es übrigens nicht so genau genommen, und man theilt da ein, wie es der Platz giebt. Ueberhaupt ist es sehr überflüssig, auf eine richtige Abzeilung zu sehen, da später bei dem Bogenmachen und Schenkelziehen jede Ordnung wegfällt, und die Bogen und Schenkel nach Willkühr hingezogen werden, wo man die beste Lücke findet. Es ist überhaupt sonderbar, daß man in Würtemberg so vielen Werth auf eine richtige Abzeilung legt, da doch später alles so ordnungslos behandelt wird; sicher könnte man die Reben eben so nach dem Augenmaße pflanzen, und man würde beide Pflanzungen nach 6 — 8 Jahren nicht mehr unterscheiden können. Man begehe nur einmal einen alten Weinberg, in welcher Verwirrung durch das öftere Einlegen die Standorte sind, gewiß wird man kaum glauben, daß die jetzigen Zeilen einmal gerade waren.

§. 296. Bei mehr flachen Weinbergen wird die Abzeilung sorgfältiger vorgenommen, und zwar auf 3½ bis 4 Fuß. Man rechnet da auf 700 bis 750 Stöcke aufs Viertel. An den Bergen dagegen rechnet men aufs Viertel 1000 Stöcke und noch mehr, theils weil, wie ich §. 265 sagte, gleiches Ruthenmaaß am Berge mehr Fläche hat, als wie in der Ebene, theils weil viele Reben zwischen die andern als Mauerstöcke gepflanzt werden. Wenn nämlich solche Schrannen angepflanzt werden, so werden gewöhnlich 1½ bis 2 Fuß von der untern Mauer alle 3½ Fuß Entfernung Reben eingelegt, welche den Anfang der bergaufsteigenden Reihen bilden. Zwischen diese Reihen wird nun jedesmal noch ein Stock gepflanzt, welcher später nach 3 bis 4 Jahren umgelegt, und etwa 1 Fuß von der Oberfläche der Mauer abwärts, durch die Mauer herausgelegt wird. Sie wird gewöhnlich zu diesem Behufe so tief an jeder Stelle aufgebrochen, die Reben aus der Mauer hervorragend stehen gelassen, und dann die Stelle wieder kunstmäßig geschlossen. Deßwegen nimmt auch jeder Weinbergsmann im

Frühjahre, wenn er in den Weinberg geht, immer einen schweren Maurerhammer mit (siehe Fig. 29), um die abgehenden Lücken der Mauerreben nachbessern zu können, wobei die aufgebrochene Stelle sogleich wieder geschlossen wird.

§. 297. Diese Mauerreben vermehren außerordentlich den Ertrag, so daß man in guten Jahrgängen auf einen Morgen gut erhaltenen Weinberg sammt Mauerreben 10 Eimer Wein rechnet, während zu Heilbronn und dem Weinsbergerthale, wo die Fruchtbarkeit gewiß stark ist, nur 7 bis 8 Eimer in guten Weinbergen angenommen wird.

§. 298. Die Erziehung dieser Mauerreben ist folgende. Es werden längs den Mauern, die gewöhnlich 4 bis 6 Fuß hoch sind, Mauerpfähle von 10 bis 15 Fuß Länge, je nach der Höhe der Mauer, in der Entfernung von 1 Fuß von einander gesteckt, diese durch einige Querpfähle befestigt, und daran die Reben in Bogen wie in den Weinbergen daran gebunden. Man sucht hier ebenfalls alte Schenkel zu gewinnen, welche oft bis zur Dicke eines Knaben-Arms wie eine Schlange auf dem Gitterwerke sich krümmen, dabei aber so tragbar sind, daß oft schwere Lasten von Trauben daran hängen. An dem Käs- und Burtsberge sind alle Terrassen-Mauern von unten bis oben hinauf mit solchen Rebgeländern, die man Kammerzen nennt, garnirt, was natürlich den Ertrag sehr vermehren muß, wenn man bedenkt, daß man oft zu ¼ Morgen allein 1000 Mauerpfähle braucht. Es ist zu wundern, daß in dem übrigen Theile von Würtemberg, wo so viele tausend Terrassen und Mauern sind, nicht mehr auf die Benutzung derselben Rücksicht genommen wird, indem so mancher Eimer Wein des Jahres hindurch mehr gewonnen werden könnte, zumal da der Wein, der nahe an einer Mauer wächst, vermöge des Reflexes der Sonne, eben so gut wird, als der am Boden. Zu diesem Behufe möchte ich aber rathen, umgekehrt wie hier zu verfahren, nämlich zwischen die obersten Stöcke einer Terrasse jedesmal einen Stock zu pflanzen, und wenn dieser herangewachsen ist, denselben gegen die Mauern hin zu legen,

nicht wie hier den Stock zwischen die untersten Stöcke zu pflanzen, und den Stock von der Mauer heraus zu legen. Der Grund dazu liegt darin, weil freistehende Spaliere nie so guten Wein geben, als solche, die unmittelbar an einer Mauer sind, wo durch den Reflex der Sonnenstrahlen mehr Wärme erregt wird. Um die Wirkungen des Wassers zu hemmen, das bei starken Regengüssen herabströmt, müßte man auf der Mauer eine kleine Erhöhung von Erde anlegen, wodurch sich hinter derselben ein Graben bildet, in dem sich das Wasser ansammlen, und auf der Seite in einen Abzug fließen kann. Viele Mauern sind indessen schon so schief gebaut, wie die Zeichnungen (Fig. 30 — 31) beweisen, daß man ohne Hinderniß Rebspaliere anlegen kann. Da man einmal in Würtemberg daran gewöhnt ist, die Kammerzen im Winter umzulegen und zu decken, so kann man dieß eben so gut bei den unmittelbar an die Mauern gezogenen, wie man es in Mundelsheim mit den freistehenden macht, indem man sie im Herbste losbindet und umlegt.

§. 299. Das Setzen junger Rebstöcke geschieht also durch das hinter die Haue Setzen.

§. 300. Die Behandlung in den ersten 4 Jahren ist die schon öfters angegebene. Zu bemerken ist dabei, daß in den Ebenen während dieser Zeit viele Runkelrüben (hier Amgerschen genannt) gepflanzt werden.

§. 301. Die spätere Behandlung ist die, daß man 3 bis 4 Schenkel an einem Stocke zieht, wobei die Bogreben, wie zu Heilbronn, einwärts gebogen sind.

Da man, wie schon gesagt, vielen Werth auf lange Schenkel legt, die von 6 bis 10 Fuß lang sind, und dicht auf der Erde aufliegen, so ist's gar oft der Fall, daß an leere Stellen, besonders wo früher ein Sylvaner stand, die mehrentheils bald abgängig werden, ein Seitenast eines Schenkels hingezogen wird, wodurch ein solcher Stock 6—8 Schenkel erhält. Rechnet man nun auf jeden Schenkel 2 Bogreben oder Bögen und einen Zapfen von 3 Augen, so

kann man sich einen Begriff machen, wie viel ein solcher Stock zu leisten hat, wenn er ganz mit Trauben behängt ist, wie ich es sahe. Fig. 32 giebt ein Bild eines mittelmäßigen Stockes.

§. 302. Diese Erziehung ist jedoch nur am Käsberge und Burtsberge anzutreffen, wo fast lauter Trollinger gepflanzt werden, daher auch der Käsberger Wein so roth wie ein schwacher Burgunder ist. In den übrigen Bergen ist der Rebsatz schon mehr gemengt, daher auch die Schenkel nicht mehr so lang sind. Ein merklicher Fehler ist hier, daß man so viel Welschkorn (Zea Mais) in den flacheren Weinbergen pflanzt, wodurch das ohnehin geringe Produkt noch verkürzt wird. So sahe ich am Fuße des Mühlbacher Berges Weinberge so dicht mit Welschkorn bepflanzt, daß man sich nur mit Mühe überzeugen konnte, diese Stellen für Weinberge zu erkennen, indem sie in ganz geringer Entfernung völlig einem Welschkornacker glichen.

§. 303. Die Sommerbehandlung ist dieselbe wie sie bisher beschrieben worden ist. Vor dem Blühen wird verbrochen, d. h. 3 bis 4 Blatt über der Traube alle Triebe abgezwickt bis auf 2 Wachshölzer, welche den Sommer über 2 mal geheftet, und nach Joh. Enthauptung (den 29. August) und Anfangs September überhauen werden, wobei man sorgfältig die Aberzähne daran ausbricht. Die Laubspitzen werden gewöhnlich zusammen gebunden, und auf den Pfählen getrocknet, das übrige kleinere Zeug wird mit nach Hause genommen und grün gefüttert.

§. 304. Der Rebsatz ist hier hauptsächlich Trollinger und Elbe, dann Sylvaner, der in den flacheren Weinbergen dominirt, und dann noch mehrere Sorten, wie es in Würtemberg allgemein ist. Auch wird der Gänsfüßer hier gepflanzt, den man schwarzen Välteliner nennt. Noch muß ich bemerken, daß an dem unteren Theile des Käsberges, der dem Könige gehört, ein bedeutendes Stück mit Rießlingen angelegt wurde, von welchen man sich was ganz vorzügliches versprechen kann, obschon die Stimmung des Publikums, das an den Trollinger gewöhnt ist, sehr dagegen spricht. Sehr löb-

lich ist es indessen, daß von Seite höchster Stelle mit Anpflanzung eines edlen Rebsatzes vorangegangen wird, was man gewiß auch dem regen Eifer der Verwaltungsbeamten zuschreiben darf, die mit wahrer Gewalt der Abneigung gegen besseren Rebsatz entgegen kämpfen. Der Erfolg soll nun zum Maasstab dienen, ob die Rießling-Pflanzung in diesem hitzigen Kalkboden erweitert werden kann.

§. 305. Die Beholzung geschieht mit den allgemein üblichen Tannenpfählen von 6 — 7 Fuß, wovon das Hundert 1 fl. kostet. Die Mauerpfähle von 10 bis 12 Fuß kosten per 100 1 fl. 30 kr. bis 2 fl. je nach Länge.

§. 306. Das Quetschen der Trauben geschieht hier auch in dem Tretzuber, und das Pressen in den Baumkeltern. Erst im Jahre 1832 wurde hier ein großes Kelterhaus mit 4 oder 6 schweren Bäumen erbaut. Ich konnte mich der Verwunderung nicht enthalten, daß man noch jetzt solche Maschinen bauen mag. Dieß stehet mit der Weinbauverbesserung in solchem Einklangr, als wenn man die Todesstrafe abschaffen wollte, und baute wieder neue kostbare Galgen.

§. 307. Vor dem Keltergebäude ist ein großer freier Platz, wo jeder Weinbergs-Eigenthümer seine bestimmte Stelle hat, seine Bütten aufzustellen, und die zerquetschten Trauben hinein zu bringen. Da hier ebenfalls nicht eher gekeltert wird, bis der Most verkauft ist, so bleiben sie oft 8 bis 20 Tage in diesen Bütten stehen, was man dem Weine keineswegs für nachtheilig hält, indem er dadurch eine recht dunkelrothe Farbe bekommt; denn diese Farbe gilt hier für einen Maasstab der Beurtheilung in Hinsicht der Güte des Weines, denn je dunkler er ist, je besser wird er gehalten. Deßhalb sagt auch der Würtemberger zu seinen Käufern, da wo viel Trollinger gepflanzt werden, wenn er seine Waare empfehlen will: „I han aber en rechte raute", d. h. ich habe aber einen rechten rothen Wein. Allerdings kann man auch die Farbe als einigermaßen bezeichnend für die Güte annehmen, indem der Trollinger im völlig reifen Zustande einen ganz dunkelrothen Wein giebt, dessen Farbe also nach Maßgabe seiner Zei-

tigung heller oder dunkler ist. Ein solcher Wein von ganz reifen Trollingern gehört auch wirklich zu den ganz guten Weinen, und wer je Käsberger von Mundelsheim, und Schalksteiner von Besigheim, besonders von einem guten Jahrgange, gekostet hat, wird nicht mehr sagen, daß die Trollinger Traube keinen guten Wein gebe, aber wohl verstanden, nur am Schalksteine und Käsberge, bei 36 bis 40 Grad Abdachung, erhält er solchen Reifegrad, daß er in die Klasse der guten Weine gesetzt werden darf; in der Keuperformation, wo die Abdachungen weit schwächer sind, können nur ausgezeichnete Jahrgänge ihn zu solchem Grade erheben.

§. 308. Eine Einrichtung ist aber hier besonders lobenswerth, nämlich, daß die Weine hier nach den verschiedenen Lagen sortirt werden, und nicht, wie fast allenthalben im ganzen Lande geschieht, alle Trauben von guten und geringen Lagen in eine Bütte zusammen kommen, wo einer den andern verkaufen muß. Zu dem Ende werden hier die Weine in Klassen abgetheilt, die gut, mittel und gering bedeuten, und wornach die Käufe abgeschlossen werden.

Zur ersten Klasse gehören die Käsberger und Burtsberger, zur zweiten Klasse die Pfaffenberger und Mühlbächer, zur dritten Klasse die Rainler, d. h. solche, die an niederen Stellen und kleinen Hügeln wachsen, zur vierten Klasse die Ebenen auf der Höhe, indem oben auf dem Käsberge und dem Mühlbachberge ebenfalls Weinfelder sind, die aber allen Winden preisgegeben, nur geringe Waare liefern. Jeder Weinbauer, der an den verschiedenen Lagen Weinberge hat, muß demnach auch eben so viel verschiedene Geschirre haben; deßhalb sieht man auch in Mundelsheim allenthalben im ganzen Orte an den Häusern weit mehr Herbstgeschirr herumstehen, als an anderen Orten, wo alles in eine große Bütte geworfen wird.

§. 309. Die Boden-Arbeiten haben den allgemein üblichen Turnus. Im April wird gehackt mit dem Karst, der 2 runde Spitzen hat (s. Fig. 33), weil es hier sehr steinig ist; dann wird noch 2 mal gefelgt. Zu beachten ist aber, daß hier bergaufwärts gefelgt wird, nicht wie allenthalben bergabwärts. Der Arbeiter stellt

sich oben an die Schranne und arbeitet herab zu, so daß er immer dabei bergab geht, während alle andere bergauf gehen.

Die Felghaue ist auch von den bißher beschriebenen unterschieden, (man sehe nur Fig. 34.)

§. 310. Um einen kürzeren Ueberblick über alle Arbeiten zu geben, welche das ganze Jahr hindurch verrichtet werden, will ich sie alle der Reihenfolge nach, und zwar namentlich herzählen. Die erste Arbeit im Frühjahre, sobald man in den Weinberg kann, ist, daß man Steinhäufle macht. Da nämlich alle Reben im Winter durch Steine niedergedrückt gehalten werden, so werden diese auf Häufchen von 10 bis 12 Stücken zusammen gelesen, und immer zwischen 4 Stöcke gelegt, wo man sie beim Wiedergebrauch leicht bei der Hand hat. Nach diesem wird aufgezogen, d. h. die Stöcke werden vom Boden aufgerichtet, und von ihrer Decke befreit; was aber in Ebenen vor Mariä Verkündigung nicht geschehen darf; an den Bergen hat man aber keine Rücksicht zu nehmen; sind die Reben etwas abgetrocknet, dann wird geschnitten, nach diesem werden Bögen gemacht, darauf wird gehackt, alsdann Pfähle gesteckt (gepfählt) und die Mauerpfähle angemacht, nach diesem wird angehängt, d. h. die Bögen mit Weiden an die Pfähle gebunden. Ausgangs Mai wird gefelgt, dann verbrochen und geheftet. Gegen Juli wird nochmal gefelgt, abermals geheftet, nach diesem wird überhauen. Nach dem Herbste wird aufgetrennt, Pfähle ausgezogen, und armvollweise an die Mauern gestellt. Darauf werden die Stöcke umgelegt, ohne eine Reihe zu halten, wie es zu Heilbronn ꝛc. geschieht, jeder Bogen mit einem Steine beschwert, und die Pfähle darauf gelegt. Wenn dieß alles geschehen, dann werden die Schenkel mit Mist bedeckt.

Nach dieser Arbeit wird Erde getragen, wo es nothwendig ist, auch wird angefangen zu Rotten, wo ein Stelle gerottet (geritten) werden soll. Dieß ist das allgemeine Verfahren, das sich in ewigem Kreislauf jedes Jahr wiederholt.

§. 311. Das Düngen geschieht hier jedes Jahr und zwar mittelbar, d. h. durch das Trechen oder Decken im Winter, was

jedes Jahr geschieht. Man rechnet zu einem Viertelmorgen am Berg 4 Wägen voll, alles Laubmist, welcher 1 fl. kostet. Solcher Wagen voll ist eine Fuhre für 2 Kühe oder Ochsen, mit welchen der Mist immer hinausgeführt wird. Da das Stroh hier ziemlich rar ist, so giebt die Herrschaft 10 Gebund Stroh für einen Karch Mist beim Einkaufe. Für die 7 Morgen am Käsberge braucht dieselbe jährlich zum Decken 70 bis 80 Wagen voll Mist.

§. 312. Die Baukosten eines Morgens Weinberg sind hier je nach Lage verschieden. Am Käsberge, als dem beschwerlichsten, wird 30 fl., an dem Mühlbächer Berge 24 fl. und auf den Ebenen 16 fl. bezahlt, wobei aber Trechen und Aufziehen, Pfahlspitzen und Eintragen von Erde und Dünger besonders bezahlt wird; auf diese Art kommen aber die Baukosten am Käsberge auf 36 fl., am Mühlbächer auf 30 fl. zu stehen.

§. 313. Der Taglohn ist mit Kost 16 kr., ohne Kost 32 kr. nebst 2 Schoppen Wein.

§. 314. Der Ankaufspreis an dem Käsberge ist ziemlich hoch, indem das Viertel zu 300 — 400 fl. verkauft wird, während an anderen Bergen oft nur 150 — 200 fl. für das Viertel bezahlt wird.

§. 315. Das Alter der Weinberge ist hier sehr hoch anzunehmen, besonders für den Käsberg, wo ganze Familien sich nicht erinnern können, daß ihre Voreltern Weinberge verjüngt hätten. Durch das Verlegen werden die Lücken immer wieder ausgefüllt. Man sieht dieß auch schon daran, daß am ganzen Berge keine frisch angelegte Stelle ist, außer da, wo die Herrschaft Rießlinganlagen machen ließ, und da, wo seit mehreren Jahren die Felsen herabgestürzt waren.

§. 316. Die Herbstpolizei wird hier nicht strenge geübt, wie an manchen Orten. Es wird niemand verwehrt zu jeder Zeit in den Weinberg zu gehen. Bei der Lese ist dann natürlich dieselbe Ordnung, wie sie zu Heilbronn ꝛc. angegeben ist.

§. 317. Das Unkraut, besonders an dem Mühlbächer

Berge, ist hauptsächlich die Mauertrüble (Mauerträubchen, Sedum album), Hahnenfuß (ranunculus repens), Nußdistel (Sonchus oleraceus), Winde (convolvulus arvensis) und Goldkraut (Senecio vulgaris).

§. 318. Zum Schlusse muß ich hier eines Thieres erwähnen, das sich nur hier und in Besigheim finden soll. Man nennt es Weinzürner. Es soll ein Käfer von der Größe eines Maikäfers seyn, und zur Zeit, wenn die Trauben blühen, in den Weinbergen ein eigenes Geschrei machen, und damit fortfahren, bis die Trauben verblüht seyen, und dann verstummen. Da ich gegen die Herbstzeit nur in Mundelsheim war, so konnte ich das Thier nicht zu Gesicht bekommen, daher ich auch keine nähere Beschreibung davon geben kann. Zwar besitze ich in meinem Naturalienkabinette eine Insektensammlung, allein von solchem Käfer habe ich früher nie etwas gehört.

Besigheim,

§. 319. das nur eine Stunde von Mundelsheim entfernt ist, und 420 Morgen Weinberge hat, steht mit diesem, was Erziehung und Rebsatz betrifft, in ziemlich gleicher Beziehung, daher ich eine nähere Bezeichnung davon übergehen, und nur einige spezielle Einzelheiten berühren will.

§. 320. Die vorzügliche Weinlage, welche Besigheim einen ausgezeichneten Ruf in Würtemberg giebt, ist der Schalkstein, welcher dicht am Zusammenflusse des Neckars und der Enz liegt. Der große Wasserspiegel vor demselben und die ungeheure Abdachung sind zwei Dinge, welche den mächtigsten Einfluß auf den Weinbau ausüben. Letztere ist wohl die stärkste in ganz Würtemberg, indem manche Stellen 45 bis 50 Grad haben. Ich habe mit dem Gradbogen ein Gestäffel, das gerade über die Felsen den Berg hinauf-

zieht, gemessen, welches 47 Grad hatte. Dieß Gestäffel, das noch dazu baufällig ist, läuft so über die schauderhaften Felspartbien weg, daß ich nicht begreifen kann, wie Leute mit Lasten auf dem Rücken nur solche Steigen begehen können. Ich bestieg selbst ein festes neu angelegtes Gestäffel von 45 Grad. Als ich aber etwa hundert Staffeln zurückgelegt hatte, so wurde mir so unbehaglich, der ich sonst nicht schwindlich bin, daß ich umkehren mußte.

Die Exposition ist rein südlich.

§. 321. Der Schalkstein ist eigentlich der Endpunkt eines großen Halbzirkels, dessen mittlerer Punkt südöstliche Exposition hat, dieser heißt Niederberg und hat 30 bis 35 Grad Abdachung. An diesen schließt sich der Froschberg mit etwas geringerer Abdachung von 25 bis 30 Grad, welcher östlich liegt, und der andere Endpunkt des Halbzirkels ist. Etwa eine schwache halbe Stunde von Besigheim liegen die Wurmberge, welche nach Schalkstein und Niederberg die beste Lagen sind. Ihre Exposition ist südlich und südwestlich. Ihre Abdachung ist sehr steil, 30 bis 35 Grad.

§. 322. Der Boden ist hier sehr felsig mit wenigem Baugrunde, daher auch in den kalten Wintern von 1827 und 1830 gar viele Reben, besonders die alten Schenkel, erfroren sind, und viele Schrannen gerottet werden mußten, um wieder frisch bepflanzt werden zu können, was die vielen Lücken beweisen, die in dem begrünten Bergabhange hervorleuchten. Die Lage dieser Wurmberge ist auch vortrefflich, allein sie sind schon etwas weit vom Orte entfernt, auch ist die Fahrt über den Neckar immer mit Beschwerlichkeiten verknüpft, wodurch manches in der Pflege nicht geschieht, was geschehen sollte.

§. 323. Dicht hinter Besigheim ist noch eine beträchtliche Weinlage, die Enshälde, westlich gelegen, mit 32 bis 38 Grad, an diese schließt sich der Brein an, der mit besonders vielen Steinkästen durchzogen ist. Außer diesen giebt es noch mehrere geringe Lagen, die ich nur dem Namen nach anführen will, nämlich Deutelstahl, Brenhälde, Herrmannsklinge, Heßloch,

Neckarhälde, Schwalbenhälde u. a. m. Diese Steinkästen, die außer dem Brein noch in mehreren Lagen sich finden, sind die Auswürflinge, welche beim Rotten der Weinberge ausgebrochen wurden, und nicht zu Mauern benutzt werden konnten. Sie wurden immer auf beide Seiten der Weinberge getragen, wodurch sich zwischen jeden Weinberg der Länge des Redstückes nach, ein langer Haufen Steine gebildet hat, die man hier Steinkästen (in Mosbach Steinmauern) nennt. Diese Steinkästen sind aber so bedeutend, daß sie gemessen oft ein halbes Viertel Land bedecken. Aus diesem kann man abnehmen, mit welchen Beschwerlichkeiten die Leute früher bei der ersten Anlage zu kämpfen hatten, bis sie solche Massen von Steinen ausgebrochen und zusammengetragen hatten; man sollte denken, dieß hätte die Kräfte der Einzelnen weit überstiegen.

Aus diesen Erscheinungen, längs dem Neckar von Mosbach an, läßt sich abnehmen, daß es einmal eine Zeit gab, wo man sich weit mehr, und zwar mit großer Hingebung dem Weinbaue wiedmete, als jetzt.

§. 324. Mich hat es sehr gewundert, daß man zu jetziger Zeit, wo doch alle Cultur-Verhältnisse mit Aufmerksamkeit behandelt werden, und wo man hier ohnehin die Mauern zu Kammerzen benutzt, noch nicht auf den Gedanken kam, diese Steinkästen zu benutzen, um dadurch den Schaden auszugleichen, den sie durch Einengung des Eigenthums verursachen. Die Benutzung beruht darauf, daß man längs dem Saume derselben Reben pflanzte, und diese gleich liegenden Kammerzen wie ein Netz über diese kahle Steine ausbreitete. Es bedürfte hier gar keines Holzes, sondern man könnte die Reben gerade über die Steine hinlaufen lassen, dabei recht lange Schenkel aber keine Bogen ziehen, und auf diesen Schenkeln immer solche Halbruthen von 4 bis 6 Augen anschneiden. Man denke sich, wie man den Ertrag eines jeden Rebstückes so leicht vermehren könnte, und welche guten Trauben auf solchen Steinen gewonnen würden, die durch die Sonne den Tag über erwärmt, bei der Nacht-Wärme

ausstrahlen, und somit die Traube immer in einem günstigen klimatischen Verhältnisse erhielten; sie würden deßhalb früher reifen, als in den Weinbergen selbst, wo der Boden schon mehr die Wärme einsaugt. Man kann ja die Einwirkung der unmittelbaren Erwärmung eines Theiles eines Rebstockes leicht daran erkennen, wenn man eine Rebe eines vor dem Hause stehenden Rebstockes hinter das Fenster oder in das Zimmer ziehet, wo durch die vermehrte Wärme dieser Theil des Rebstockes sich weit früher entwickelt als der außenstehende. Diese Rebe wird einen Monat früher blühen, und eben so früher reife Früchte haben, als die außenstehende. Auf eine ähnliche Art wird es sich auch mit den über die kahlen Steine hingezogenen Reben verhalten, sie werden weniger faulen, und reifer werden, als die in den Weinbergen selbst gewachsenen. Natürlich müßten sie gut im Düngen erhalten werden, damit sie in gehöriger Kraft blieben. Daß sie im Winter durch Frost leiden würden, daran zweifle ich.

§. 325. Die in Mundelsheim so häufigen Kammerzen an jeder Schranne sind hier schon nicht mehr so häufig, und den meisten Weinbergen fehlen sie; dagegen trifft man sie fast allenthalben an den Hauptwegen, wo sie zu beiden Seiten eine grüne Wand bilden. Zu bemerken habe ich noch, daß diese Kammerzen keinem regelmäßigen Schnitte unterworfen werden, sondern daß man die Reben und Bögen daran austheilt, wie die Umstände es gestatten.

§. 326. Die Weinberge sind hier wie in Mundelsheim ebenfalls in lauter Schrannen angelegt, die gerade, d. h. horizontal laufen, so breit als der Weinberg ist; die Gränze bildet gewöhnlich das Gestäffel, das als gemeinschaftlicher Eingang für beide Nachbarn gerade den Berg hinauflaufend ist. Allgemein fand ich hier diese Gestäffel sehr grashaltig gegen andere Orte, was eigentlich nicht seyn soll, indem sich hier eine Pflanzschule für Unkraut bildet, was von einem fleißigen Weingärtner nicht geduldet werden soll. Unter diesen Unkräutern war mir besonders der gelbe Sauerampfer (oxalis corniculata) auffallend, den ich noch nirgends in den

Weinbergen antraf, auch fand ich die Mauerträubchen (Sedum album) sehr häufig an den Mauern, und in den Weinbergen selbst, wuchernd.

§. 327. Die Erziehung ist hier dieselbe wie zu Mundelsheim, 6 bis 8 Fuß lange Schenkel, bei den Trollingern besonders, ist das gewöhnliche. Zu bemerken ist noch, daß bei jungen Anlagen die Stöcke 2 Jahre lang dem ungehinderten Wachsthume überlassen bleiben, und erst im 3ten Frühjahre auf 2 Augen abgeworfen werden.

§. 328. Die Sommerbehandlung ist wie allgemein, nur mit dem Unterschiede, daß man hier nicht so rein ausgeizt, wie zu Heilbronn und im Weinsberger Thale. Der Trollinger verträgt das Kahlstellen der Trauben nicht gut, indem dieselben gar leicht welk werden, und abfallen, daher sie bis zu ihrer Färbung ziemlich unter dem Laube gehalten werden müssen.

§. 329. Der Rebsatz ist an den steilen Abhängen größtentheils der Trollinger, der hier Pommerer heißt; dann sind ihm öfter der Elbe und noch mehrere Sorten beigemengt, wie es allenthalben in Würtemberg üblich ist. Auf den Höhen, d. h. auf den Ebenen, sind aber der Elbe (Elbling) und der Sylvaner die herrschenden Rebsorten, denen natürlich der Trollinger ebenfalls beigegeben ist, indem diese Lieblingstraube nirgends fehlen darf. Einen jungen Rießlingweinberg traf ich am Schalksteine bester Lage, welcher dem dortigen Waldhornwirthe gehört; dieser verspricht etwas gutes zu liefern.

§. 330. Ich kann nicht umhin, hier eines Verfahrens zu erwähnen, das sowohl hier als auch an vielen Orten so tadelnswerth ist; nämlich ein großer Theil der, an den best gelegenen Lagen, z. B. am Schalksteine, besonders aber am Niederberge, vorhandenen Rebstücke ziehen, vermöge der ursprünglichen Feldeintheilung, bis auf die Höhe des Berges, wo sie oft noch eine Strecke auf der Ebene fortlaufen. In meinen früheren Heften, besonders im 2ten und 3ten, habe ich genüglich dargethan, welche Verschiedenheit der Produkte oft in geringer Entfernung statt findet, und das zwar aus den bekannten Gründen, die auf der Strahlenbrechung und den strei-

chenden Winden beruhen. Ich habe Beispiele von Nierstein und Geisenheim im Rheingaue angeführt, wo z. B. am ersteren Orte an dem Abhange des Berges das Stück Wein mit 1000 fl. bezahlt wird, während 20 bis 30 Schritte davon der Wein aus den Weinbergen, die auf dem Scheitel des Berges liegen, wo alle Winde streichen können, und die Sonne nur in schiefem Winkel einfallen kann, nur mit 150 bis 200 fl. das Stück bezahlt wird.

Ein ähnliches Verhältniß findet auch hier statt, nur mit dem Unterschiede, daß beide Produkte gewöhnlich zusammengeworfen werden, unter dem Begriffe, daß eines das andere gut mache. Hier muß der Abhang die rothe Farbe, und die Ebene die Brühe (d. h. Masse) geben, welches gemengt, dann den Namen Schalksteiner, Niederberger rc. trägt. Wie wehe mag es oft dem Kenner thun, wenn er die köstlichsten Trauben aus den vortrefflichen Lagen mit denen geringerer Lage und geringerer Güte vermengen sehen muß, wodurch gleichsam absichtlich die besondere Spende der Natur entwürdigt und entwerthet wird.

§. 331. Den Ertrag der Weinberge rechnet man hier in guten Jahrgängen zu 6 — 8 Eimer per Morgen.

§. 332. Die Preise der Weine sind hier sehr verschieden je nach Lage, so daß 1831 der Eimer von 30 bis 68 fl. bezahlt wurde, was in den nahe gelegenen Orten stromabwärts nicht mehr der Fall ist, indem die Preise dorten nur um 3 — 4 fl. per Eimer differiren. Diese verschiedenen Preise hemmen auch sehr oft den Kauf; was an solchen Orten, wo einmal bestimmte Preise angenommen sind, nicht der Fall ist, und die Käufe weit rascher vor sich gehen. Aus diesem Grunde ereignet es sich gar oft, daß Most 3 bis 4 Wochen über den Trestern stehen bleibt, bis ein Kauf geschlossen ist, indem gewöhnlich nicht eher gekeltert wird, bis der Most verkauft ist. Die Einrichtung ist hier eben so, wie zu Mundelsheim, so daß die Trester alle in einem großen Hofraume vor dem Keltergebäude in großen Bütten hingestellt werden, wo auch alle Käufe abgeschlossen werden.

§. 333. Da es hier üblich ist, das alles glatt verzehentet wird,

d. h. daß nur der Most, nicht die Trester, verzehentet werden, so bleibt alles beisammen, bis es unter die Presse kommt, dann nimmt aber jeder vorerst sein Stück weg, wer wegzunehmen hat, dann zahlt erst der Käufer den Netto-Ertrag dem Verkäufer.

§. 334. So wie an vielen Orten, sind auch hier der Ansprüche viele, welche an dieß Produkt gemacht werden. Außer dem Zehenten haben auch noch viele Weinberge Bodenwein, manche Beetwein zu geben. Wieder andere haben per ¼ 17 Maas, 3 Schoppen, nebst dem Zehnten und dem Kelterwein, zu geben. Daß der Bodenwein nicht unbeträchtlich ist, beweist die Abgabe von 31 Maas Wein von einem halben Morgen, der meinem Führer angehörte, und der mich darauf aufmerksam machte. Diese Abgabe muß aber jedes Jahr gleich geleistet werden. Gibt es gar keinen Wein, so muß sie in Geld bezahlt werden. Jedes Unglück trifft also nur den Eigenthümer, beim Zehnten theilt er es aber doch mit dem Zehntherrn. Der Kelterwein ist auf 6 Maas per Eimer bestimmt.

§. 335. Die Bodenbearbeitung wie allenthalben, 1 mal gehackt mit dem Karst (Fig. 35), was aber nicht tief geschieht, und und 3 mal gefelgt mit der Felghaue, welche etwas in der Form von Mundelsheim verschieden ist (siehe Fig. 36).

§. 336. Die Düngung geschieht jeden Winter, mittelbar durch das Decken der Schenkel mit Mist, wie Mundelsheim.

§. 337. Der Preis der Weinberge ist sehr verschieden, am Schalksteine kostet der Morgen 2000 fl.

§. 338. Die Baukosten per Viertel betragen hier 8 bis 9 fl. im Accord, nebst etlichen Maas Hackwein und Brod.

§. 339. Der Tagelohn ist hier 24 kr., 2 Schoppen Wein und Brod.

Wahlheim. Gemmrigheim. Kirchheim. Laufen.

§. 340. Von Besigheim bis Laufen erscheinen noch manche Stellen, die längs dem Neckar hin mit Reben bepflanzt sind, da sie aber alles, Erziehung, Rebsatz und Bodenbau mit ersteren gemein haben, so will ich die speziellen Beschreibungen übergehen, und nur generell bemerken, daß fast alle Weinlagen mehr oder weniger eingebogene Halbzirkel bilden, die wieder eben so verschiedene Expositionen und Abdachungen haben. Der Boden ist der gewöhnliche Neckarkalk, der aber auf den höchsten Höhen mit Keupersandstein überlagert ist, indem der Keupermergel fast ganz fehlt. Der Weinbau hat aber nur das Gebiet des Kalkes inne, und geht selten über 300 Fuß Höhe vom Wasserspiegel an gerechnet. Bei Laufen werden die Bergabhänge weit niederer, indem unter Laufen der Weinbau am Neckar hin sich allmählig verliert. Dagegen halten sich die Höhen bei Wahlheim an der Eichenhälde, bei Gemmrigheim am Kätterschen und Staigberg ziemlich denen oberen gleich, fallen aber schon bei Kirchheim am Frohnberge, und Kaltenwesten ꝛc. Laufen hat in seinem Gebiete mehrere solche Halbzirkel, wie z. B. die Neckarhälde, die Seehälde, Bretzäune, Mittle und Hintere Berg ꝛc. An allen diesen Lagen ist das Gestäffel, das die Grenze ist, von unten bis oben gerade auslaufend, und die Schrannen haben horizontale Mauern, die aus den beim Rotten ausgebrochenen Kalksteinen bestehen. Der Wingertsbau ist aber in Laufen nicht so fleißig, als am oberen Neckar, indem zu viel Feldbau hier ist, der zu viele Zeit wegnimmt, auch wird der Dünger sparsamer hier gebraucht. Alle Weinberge, die nur ein bißchen flach liegen, sind dazu noch mit Welschkorn stark bepflanzt.

Die Herbst- und Kelterverhältnisse wie zu Besigheim.

Marbach. Hohneck.

§. 341. Ich verlasse jetzt das untere Kalkgebiet des Neckars, und wende mich zu dem oberen, d. h. über Mundelsheim gelegenen Theile desselben. Dieser Theil bietet aber, was den eigentlichen Weinbau betrifft, wenig besonderes Interessantes dar, denn die in Mundelsheim und Besigheim angegebenen Verhältnisse wiederholen sich in der Hauptsache an jedem Orte, deßhalb will ich auch, um meine Arbeit nicht unnütz auszudehnen, nur einige besondere Gegenstände berühren, die mir bei meinem Besuche als besonders bemerkenswerth vorgekommen sind.

§. 342. Von Mundelsheim bis Marbach ist, außer Kirchberg, wenig Weinbau dem Neckar entlang, erst in Marbach erscheint wieder bedeutender Weinbau, denn es hat 344 Morgen Weinberge. Dieselben liegen theils unter theils oberhalb dem Städtchen, und sind mehr flach liegend als an den anderen Orten des Neckars, indem ein großer Theil der Weinberge auf der Zunge liegt, die sich in eine der nördlichen Neckarkrümmungen einschiebt.

§. 343. Tritt man aus dem Gebiete von Marbach, so erreicht man bald das Gebiet von Hohneck, welches einen südöstlich sich ausmündenden Halbkreis bildet, an welchem sich alle am unteren Neckar vorkommenden Weinbauverhältnisse repräsentiren. Besonders stark hat diese Partbie durch die schon angegebenen kalten Winter gelitten, indem man viele junge Anlagen darin bemerkt. Dieser einzige Halbkreis ist so groß, daß er mit denen auf der Höhe hinziehenden Weinbergen, die, wie ich §. 330 schon angegeben habe, in eben dem Verhältnisse sich befinden, 146 Morgen Weinberge zählt. Die Höhe des Bergabhanges gegen den Neckar beträgt aber nur etwas über 200 Fuß. Eine kleine Lage der südlichen Exposition, die 36 Grad hat, nennt man die Rosenberge. Dieser Name deutet schon auf etwas Gutes.

§. 344. Der Rebsatz des ganzen Berges besteht zur Hälfte aus Trollingern und zur Hälfte aus Elbis (Elblingen). Das südliche Ende dieses Halbzirkels ist ziemlich schroff abgeschnitten, und ist durch ein schmales Thal von dem fortlaufenden Hochlande getrennt. An diesem Ende liegt dicht am Neckar das Dorf Hohneck, und unmittelbar über demselben, auf der Bergspitze, die Ruine des ehemaligen Schlosses Hohneck, dessen jetziger Besitzer Herr Generallieutenant von Röder in Ludwigsburg ist. Diese Besitzung hat einige vortreffliche Lagen in südlicher und südwestlicher Exposition, worunter sich besonders ein aus Rießlingen neu angelegter Stockwingert auszeichnet, der an einem Abhange von 34 Grad in 8 Terrassen, mit vieler Einsicht und Kostenaufwand, angelegt ist, an einer Stelle, wo früher nur ein schroffer und unkultivirter Abhang war. Der Besitzer, welcher bei dem Ankaufe dieses Weingutes dasselbe größtentheils mit dem gewöhnlichen Rebsatze bepflanzt erhielt, ist jetzt, erfüllt von dem regsten Eifer für die Verbesserung des Weinbaues, sorgfältig bemüht, den alten Rost wegzubringen, und durch edlen Rebsatz und verbesserte Erziehungsmethoden diesen schönen Punkt in Würtembergs Gauen zu einer Musteranlage für seine Umgebung zu erheben*). Auch kann ich nicht unterlassen, die zweckmäßige Benutzung der Mauern lobend zu erwähnen, indem alle Mauern der neuen Anlagen mit Reben angelegt sind, die, nach der verbesserten Spaliererziehung, dem Winkelschnitte als Kammerzen den Ertrag des Gutes bedeutend erhöhen. Ich will nur z. B. die mit Rießling angelegte Stelle in dieser Hinsicht bezeichnen. Angenommen, die Terrassen haben die Breite von 50 Fuß, und jede Terrassenmauer nur eine Höhe von 4 Fuß, so beträgt die Fläche jeder Mauer 200

*) Es wäre zu wünschen, daß in Würtemberg viele solcher Männer, die Rebgutsbesitzer sind, mit so regem Eifer und mit so lebhaftem Interesse sich der Sache widmeten, dann würde an manchen Orten bisher weit mehr geschehen seyn, als geschehen ist. Wohl fehlt es vielen nicht am besten Willen, aber an Thatkraft fehlt es gewöhnlich, gegen das Böse zu kämpfen.

Quadratfuß. Nehmen wir diese Zahl 8 mal, so stellt sich eine Quadratfläche von 1600 Fuß heraus. Man denke sich diese Fläche durch die Winkelschnitterziehung ganz mit Reben bedeckt, so wird man sich bald überzeugen, welch außerordentlichen Vortheil die Bekleidung der Mauern darbietet, und wie sehr diese den Ertrag erhöhen.

Zu bedauern ist nur, daß der Besitzer in seinem edlen Streben durch den Starrsinn und den Widerwillen gegen alles Neuere von seinen Arbeitern bisher so sehr gehemmt wurde, wovon ich mich persönlich überzeugte. Sie bilden eine entschiedene Opposition gegen alles, was ihrem bisherigen Treiben fremd ist, und verwerfen und verleumden alles, was außer ihrem bisherigen beschränkten Wirkungskreise liegt; doch dieser Uebelstand ist jetzt auch besiegt, indem der Besitzer nunmehr einem jungen talentvollen Weingärtner die Leitung der Geschäfte überträgt, der durch Reisen in die untere Weingegend und durch eine glückliche Fassungsgabe sich zu einem rationellen Weingärtner heran gebildet hat.

Asperg. Affalterbach.

§. 345. Bevor ich das obere Neckarthal bezeichne, will ich noch einer Seitenparthie erwähnen, die nicht unbedeutenden Weinbau hat. Es ist dieß der Asperg mit 300 Morgen Wingert. Dieser Berg ist ein ungeheurer Kegel aus der Keuperformation, der ganz isolirt auf dem Kalke aufsitzt, was die in geringer Entfernung sich befindlichen Kalksteinbrüche zeigen, die auf der Fläche der Felder ausgebeutet werden. Er besteht ganz aus Keupermergel, der von Keupergyps unterlagert ist. Eine Menge Gypsgruben am Fuße des Berges geben dieses kund. Seine Abdachung ist ziemlich stark. Besonders auf südlicher Seite erreicht sie 30 Grad, was für den Keuper eine Sel-

tenheit ist. Der Berg ist ringsum mit Reben bepflanzt. Da er als ein abgerundeter erhöheter Körper wenig Schutz gegen die Winde gewähren kann, so ist vorauszusehen, daß eigentlich nur wenige ganz gute Lagen vorhanden sind, außer denen, die in einigen Einbuchtungen an der südlichen Seite sich befinden.

Affalterbach.

§. 346. Eine ähnliche Bewandtniß hat es mit dem einige Stunden entfernten gegenüberliegenden Berge von Affalterbach, der sich auch isolirt hoch über die Ebene erhebt, und dessen südliche Seite mit Reben bepflanzt ist. Solche isolirte Höhepunkte sind nie dem Weinbaue günstig, mag auch so viel Lobenswürdiges davon gesagt werden, als will, man darf dieses nicht immer als reine Münze erkennen, um so mehr, als die Gaumen der Würtemberger im Allgemeinen nicht sehr verwöhnt sind.

Mühlhausen a. N.

§. 347. Ich übergehe von Hohneck aus einige nahe gelegenen Weinorte, wie Neckarweisingen und Bobenweiler, um mich in Mühlhausen etwas zu verweilen, das zwar jetzt wenig Besonderes mehr darbietet, aber früher besonderen Ruf wegen seinen rothen Weinen hatte. Sein Weingebiet ist nicht groß, es besteht nur aus 93 Morgen, es hat aber eine vortreffliche Lage gegen Münster hin, dicht am Neckar, der Berg genannt, welche sehr steil abfällt, mit 30 bis 35 Grad. Hier so wie am Freienstein bei Münster, welcher gegen 40 Grad hat, ist eine von der bisherigen veränderten Gebietseintheilung, indem nicht ein gerade auslaufendes Gestäffel die Grenze der Weinberge andeutet, sondern jeder Nachbar unmittelbar an den andern anstößt, und jeder Eigen-

thümer seine eigenen Staffeln an seinen Terrassenmauern hat, welche schief an den Mauern hingehen (wie Fig. 37 zeigt). Ich finde dieß auch wirklich gemächlicher, und nicht so beschwerlich als das Geradeauflaufen der Gestäffel, wo es einem in der Höhe schwindelt, wenn man in den Fluß hinab sieht. Die Erziehung ist sonst dem unteren Neckar gleich, und der beliebte Trollinger ist auch hier der best aufgenommene Gast. Nebst dem Elbling und Sylvaner wird auch noch eine schwarze Traube, Affenthaler genannt, hier gepflanzt, welche sich merklich von dem Klävner unterscheidet. In etwas weicht die Sommerbehandlung hier ab, indem die Auswüchse an den Schenkeln und Köpfen nicht abgestreift und vertilgt werden, sondern man zwickt sie nur an den Spitzen ab, weil man das Abbrechen für schädlich dem Stocke hält.

§. 348. Unter den Weinbergen in der Nähe des Ortes, die weniger steil sind, befindet sich ein schöner Weinberg, ganz mit Klävnern bepflanzt, welcher der Weinbauverbesserungsgesellschaft gehört, und durch die Fürsorge des dortigen grundherrlichen Rentbeamten*) vortrefflich angelegt ist. Wohl mag dieser die Bestimmung haben, den alten Ruf in neuerer Zeit wieder zu vergegenwärtigen. Denn es gab eine Zeit, wo der rothe Wein von Mühlhausen dem Burgunder gleichgesetzt werden konnte, der aber leider durch den modischen Trollinger verdrängt wurde. Dieser Bestimmung hat das Produkt von 1834 auch wirklich entsprochen, indem hier der beste rothe Wein in Würtemberg wuchs, der auf der Mostwaage das unglaubliche Gewicht von 120 Grad zeigte.

§. 349. Folgende Anektode mag das eben Gesagte zur Genüge beweisen.

Unter der Regierung Herzog Eberhard Ludwigs lag französisches Militär in Stuttgart. Die höheren Offiziere verlangten besonders nach Burgunder, der ihnen auch gereicht wurde; allein als dieses Verlangen nicht aufhörte, und der Vorrath von Burgunder vergrif-

*) Dessen Güte ich die Mühlhausen betreffenden Notizen verdanke.

sen war, wußte man die Gäste kaum mehr zufrieden zu stellen, bis man seine Zuflucht zu einer List nahm, die vollkommen gelang. Man füllte nämlich die Bouteillen aus einem Fasse guten rothen Mühlhäuser Wein, ahmte die Bedingnisse der Aechtheit nach, und stellte diesen den Gästen vor. Diese waren sehr erfreut über die Qualität des Weines, und äußerten sich scherzhaft: man müsse einen guten Correspondenten in Frankreich haben, daß man hier einen Wein von solcher Güte trinken könne.

§. 350. Auch findet man in alten Schriften, daß vor mehr als 100 Jahren hier auch ganz weißer Wein aus den Klävnern bereitet wurde, wie ihn jetzt die Champagner-Fabrikanten aus den ganzen Trauben pressen. Dieser soll von vorzüglicher Güte, aber nicht sonderlich haltbar gewesen seyn.

§. 351. Alles dieß beweist, daß hier früher der Weinbau in besonderem Flor war, und daß besonders der Klävner hier der herrschende Rebsatz war. Ueberhaupt findet man noch in mehreren alten Urkunden des 14., 15. und 16. Jahrhundertes, daß in Würtemberg vieler rother Wein gebaut wurde, der auf burgundische Art zugerichtet worden ist. Der also sachgemäß behandelt worden ist. Daher mag es auch kommen, daß früher der würtemberger Wein im Auslande mehr Ruf hatte, als jetzt, wohin er ehemals häufig, namentlich nach Baiern, Oestreich und Sachsen ꝛc. verführt wurde. Dieses Verhältniß mag vielleicht auch darin gelegen haben, daß Würtemberg damals gegen die genannten Länder im Weinbaue vorgerückt war, und durch Kunst, d. h. durch bessere Behandlung besseres Produkt erzeugte, wovon wir uns in neuerer Zeit vielfach überzeugen können, indem jetzt an Orten die besten Weine produzirt werden, die bisher nur zu den gewöhnlichen Weinlagen gezählt wurden. Wohl mag damals Würtemberg anderen Ländern als Musterschule gedient haben, wie jetzt das Rheingau es für uns ist. Denn man findet noch in alten Schriften, daß Herzog Ludwig 1576 Rebstöcke von den besten Sorten an Markgraf Karl in Baden ab-

ließ, eben so hat Herzog Friedrich 1599 viele Reben an Herzog Wilhelm in Baiern verabfolgen lassen.

Das hier beigegebene Verzeichniß der Weinpreise im Herbste von 1737 bis 1765 bekundet noch hinreichend die Pflanzung des Klävners und dessen Werth, der jetzt ganz verschwunden ist. Es ist ein Zeugniß gegen die jetzigen gesunkenen Weinbau-Verhältnisse, die wahrscheinlich durch die Verwüstungen des 30jährigen Krieges herbeigeführt wurden. Durch die spätere Einbringung des Trollingers wurde sicher die Restauration des früheren Weinbaues gehindert.

Verzeichniß
über
die Weinpreise im Herbst 1737 bis 1765.

	Rother Wein.	Weißer Wein.
1737	30 fl.	19 fl.
1738	35 »	25 »
1739	20 »	16 »
1741	30 »	19 »
1742	32 »	20 »
1743	40 »	28 »
1744	52 »	38 »
1745	58 »	37 »
1746	58 »	37 »
1747	60 »	37 »
1748	42 »	20 »
1749	60 »	22 »
1750	50 »	22 »
1751	33 »	19 »
1752	33 »	19 »
1753	51 »	30 »
1754	35 »	18 »

	Rother Wein.	Weißer Wein.
1755	44 fl.	28 fl.
1756	32 »	17 »
1758	36 »	28 »
1760	52 »	27 »
1761	61 »	24 »
1862	55 »	26 »
1763	38 »	20 »
1764	64 »	38 »
1765	52 »	34 »

Münster.

§. 352. Dieß hat schon ein bedeutenderes Weingebiet, nämlich 159 Morgen und einige sehr gute Lagen, die immer noch den Neckar-Charakter an sich tragen. Unter diesen zeichnen sich die Zuckerberge aus, eine vortreffliche südliche Hälde (so nennt man am Neckar allgemein die Weinlagen, daher auch der Name Neckarhälde öfters vorkommt). Auffallend ist's, wie hier der allgemeine Charakter des Neckarkalkes wieder hervortritt. In einer Höhe von etwa 200 Fuß stehet ein 30 bis 40 Fuß mächtiges Lager von dichtem Kalke an, der nicht mehr in dünnen Lagern, wie der untenliegende, sondern in bedeutenden Massen erscheint, die sich wie ein Halsband oben am Berge hinziehen, gerade wie in Mundelsheim und Besigheim.

§. 353. Die Terrassen nennt man hier und weiter hinauf am Neckar Gräben.

§. 354. Das Gestäffel ist hier wieder alles gerade.

§. 355. Mit Münster und einem Theile des Kannstadter Gebietes endiget sich die Flötzkalkformation am Neckar, wo sie theils von einem bedeutenden Kalkconglomerate, theils von der Keuperformation überlagert wird.

356. Da in der Umgebung von Stuttgart, das schon in der Keuperformation liegt, sehr bedeutender Weinbau ist, so will ich dieses als Zentralpunkt betrachten, und der Kürze wegen alle übrigen nahe gelegenen Weinorte des linken Neckaufers, wovon Kannstadt mit 885 Morgen, Feuerbach mit 433 und Wangen mit 270 Morgen, die bedeutendsten sind, übergehen, indem dieselben ziemlich gleichen Typus mit der Hauptstadt haben. Bemerken muß ich jedoch dabei, daß Wangen, das viele Weinberge in der Ebene (dem alten Flußbette des Neckars) besitzt, bis jetzt noch die bedeutendste Anpflanzung von Putscheeren in dieser Stelle hat, während diese Rebsorte im übrigen Würtemberg allmählig ganz verpönt wird.

Stuttgart

§. 357. liegt in einem sehr gesegneten fruchtbaren Thale, das amphitheatralisch mit Bergen umgeben ist, die fast alle bis zu ihrem Scheitel auf 300 bis 400 Fuß Höhe mit Reben bepflanzt sind. Dieses Thal hat nur eine einzige Ausmündung gegen Norden, gegen Kannstadt hin, sonst ist es ringsum mehr oder weniger von Weinbergen umschlossen, von deren Masse man sich einen Begriff machen kann, wenn man bedenkt, daß die inneren Wände dieses großen Rundethales mit 2200 Morgen bekleidet sind, die wie alle Keuperformationen ein sehr wellenförmiges Profil haben, das mit 10, 20 bis 25 Grad Abdachung abwechselt.

§. 358. Die Hauptweinlage bildet einen flachen Halbzirkel, dessen Expositionen theils südsüdöstlich, theils südlich und nur wenig südwestlich sind. Das Ganze, obwohl in der Form halbzirkelförmig erscheinend, erscheint doch in der Nähe in veränderter Gestalt, und ist sehr buchtig und unregelmäßig, daher die partiellen Expositionen nie constant sind, sondern oft von Weinberg zu Weinberg wechseln. Auffallend ist's, daß dieser Halbkreis mit einer Menge von Vorber-

gen in einer Kette belegt ist, welche aus einem grauen Keupermergel bestehen, während die hinteren höhern, an welche die Vorberge angelehnt sind, aus rothem Keupermergel bestehen, welcher allenthalben, besonders auch auf der nordöstlichen Seite, gegen Hohenheim hin, vorherrschend ist.

§. 359. Dieser große Halbzirkel besteht aus folgenden Lagen. Beim Hasenberg, dem südöstlichen Endpunkte, ist das Rebland sehr wellenförmig, und es bilden sich besonders viele nördliche und östliche Lagen, über diesen tritt eine günstige Lage in südlicher Exposition hervor, die durch einen anstoßenden höher liegenden Wald gedeckt wird, sie heißt Rethe. Diese bildet einen Vorberg, der durch dahinterliegende höher gelegene Weinlagen eingeschlossen wird, die man Vogelsgesang heißt. An diese schließt sich südlich und südöstlich die Botnanger Hälde, hierauf folgt eine tiefere Lage Namens Steinhaus, an welche sich eine höhere etwas zurückliegende Lage, der Forst, anschließt. Nach diesen kommt eine starke Einbuchtung, die Hauptmanns-Reite, uud etwas tiefer der rechte Falkert, dann der Kornberg und Relenberg, alle auf grauem Boden. Die obere Lage nennt sich Atzenberg, hierauf südsüdwestlich die Ehrenhälde als gute Lage, und als vorzügliche, das Koppelthal, eine sehr geschützte Mulde. Den Schluß dieses Halbzirkels macht der große Kriegsberg. Hinter diesen liegt abermals ein langer Berg, der aber weniger Abdachung hat, kaum 200 Fuß hoch und nicht so wellenförmig ist. Eine südsüdöstliche Lage ist die Hetze, eine südöstliche die Mönchshälde, an diese schließt sich etwas tiefer eine südliche Lage mit etwa 10 Grad, welche die Worfmeshälde heißt. Die Kriegsberge machen aber den Schluß des Halbzirkels, wo auch das ganze Amphitheater sich gegen Norden öffnet. Den gegenüber liegenden Schlußpunkt mit westlicher Exposition bildet die Weinlage, die Stöckach und der Schellenberg, dann weiter nordwestlich der Eßlingerberg und so fort. Alles sehr buchtig und muldenförmig, in sehr zerissenen Parthien und Richtungen.

§. 360. Diese Weinlagen, deren Scheitelpunkte größtentheils mit Hochwald geziert sind, erhalten durch die Menge von Lusthäuschen, die sich besonders in der Nähe der Stadt befinden, ein sehr pittoreskes Ansehen; diese Häuschen, in mannigfachen Formen und Gestalten, gewähren einen gar freundlichen Anblick, und sind anmuthige Ruhepunkte in dem großen Rebgefilde, das in Vereinigung mit der fruchtbaren Thalebene, mit den durch Kunst geschaffenen Anlagen, das Ganze zu einem paradiesischen Punkte erhebt, wozu noch besonders das günstige klimatische Verhältniß das seinige beiträgt, indem in dem großen Runde-Thal die Wärme sich ungestört ansammlen kann, und nicht leicht durch streichende Winde weggeführt wird, da diesem der Ausgang fehlt, wodurch sie unthätig gemacht werden.

§ 361. Der Boden der sämmtlichen Weingefilde besteht, wie schon gesagt, aus Keuper, der hier mannigfach erscheint, theils aus grauem Keupermergel, mit grauem Keupersandstein, theils aus rothem Keupermergel, mit rothem Keupersandstein. Seine Bildungsperioden sind sehr schwer erklärlich, indem das ganze Gebilde chaotisch durcheinander geworfen ist. Betrachten wir das Weinsberger Thal und dessen Umgebung, so finden wir doch eine gewisse Folgenreihe, die sich an unzähligen Stellen in derselben Eigenschaft wiederholt. Wir treffen dorten nämlich allenthalben Keupermergel, der bis zu einer gewissen Höhe von Keupersandstein überdeckt ist, und dieser bildet immer die Scheitelpunkte der Berge, ohne daß ein anderer Keuper über ihn hin gelagert wäre. Allein hier ist das Vorkommen ganz anders, wir haben hier an dem großen Halbzirkel zweierlei Keupermergel und zweierlei Keupersandstein, und zwar in sonderbarem Vorkommen. Nämlich die untere Hälfte des Berges, die Vorberge bestehen bis zu 150 — 200 Fuß, aus blaugrauem Keupermergel, darauf folgt ein ziemlich mächtiges Lager von grauweißem Keupersandstein, auf diesem ist wieder ein 30 bis 40 Fuß mächtiges Lager von grauem Keupermergel (an manchen Stellen auch schon rother Keupermergel) aufgelagert, auf welchem wieder ein Lager von dunkelrothen, nichtschiefrigen, sondern mehr bröckli-

cher quarz= und glimmerhaltiger Keupermergel sitzt. Auf diesen folgt wieder ein Lager Sandstein, der aber schon mehr ins rothe zieht, nach diesem kommt wieder rother Keuper, und zu oberst dem Berge kommt wieder Sandstein, der aber gar oft weniger Zusammenhang hat, und stellenweise als Sand in verschiedenen Farben zerfällt.

Das Ganze ist aber nicht immer horizontal geschichtet, eben so der Sandstein, sondern die Lagen stürzen bald gegen bald von dem Berge, und sind manchmal ganz verschoben. *) Diese Menge von Sandstein, die sich allenthalben in den Vorbergen als Zwischenlager vorfindet, ist auch die Veranlassung, daß alle Weinberge vortreffliches Mauerwerk, und eben so vortreffliches Geståffel haben, wie man es nicht überall antrifft. Wenn man auch dabei einen besseren Geschmack der Städter, einen erhöhten Wohlstand einrechnen will, so trägt doch gewiß auch die allenthalben so nahe Gelegenheit, das Material zu erhalten, vieles dazu bei. (Fig. 30) giebt uns ein Bild der regelmäßigen Anlage der Weinberge, und ihrer schönen Formen. Besonders zweckmäßig sind die nicht horizontal, wie (Fig. 31), sondern schief angelegten Terrassen, die man hier nicht wie im Unterlande Schrannen, sondern Gräben nennt.

§. 362. Nach der ursprünglichen Feldeintheilung haben immer 2 Weinberge einen Wasserabzug, der gewöhnlich als gemeinschaftlicher Eingang mit Staffeln angelegt ist. Die neben anstoßenden zwei Weinberge haben ebenfalls wieder ein gemeinschaftliches Geståffel, folglich ist immer eine der zusammenstoßenden Gränzen ohne Geståffel, was eine Abweichung von den unteren Neckargegenden ist, wo jede Gränze auf beiden Seiten ein gemeinschaftlicher Eingang und gemeinschaftliches Geståffel ist, daher auch die horizontalen Terrassen. Kauft nun ein Nachbar den zunächst liegenden Weinberg, so hat er

*) Ein ähnliches Verhältniß findet sich auch am Michelsberge im Zabergau, wo auf einem mächtigen Sandsteinlager ein noch weit mächtigeres Keupermergellager von rother Farbe aufliegt.

sein Gestäffel in der Mitte, wird derselbe wieder verkauft und getheilt, so gilt das Gestäffel wieder zum gemeinschaftlichen Eingang, dieß ist allgemein Ortsgebrauch, der auch in der Umgegend allgemein in Kannstadt, Zuffenhausen, Feuerbach rc. üblich ist.

§. 363. Der graue Keuperboden soll hier den besten Wein geben. Ob dieß am Boden, oder im klimatischen Verhältnisse liegt, will ich nicht entscheiden, dazu gehören vergleichende Erfahrungen. Letzteres mag aber dabei nicht ohne Grund seyn, indem der graue Boden im niederen Theile des Halbzirkels liegt, wo vermöge des Schutzes durch die höher liegenden Weinberge sich mehr Wärme ansammlen kann, folglich auch ein günstigeres klimatisches Verhältniß sich bildet, das wohl den Einfluß auf die Güte des Weines zu theilen vermag.

§. 364. Das Rotten, das man eigentlich Reuthen nennt, geschieht hier in zwei verschiedenen Perioden, nämlich im Spätjahr und im Frühjahr mit Fußtiefe; in jedem Falle wird aber vom Stock weg geritten, d. h. sogleich nach dem Aushauen der alten Rebstöcke.

Ist es thunlich, daß man noch vor Winter rotten kann, so wird im Frühjahr gesetzt, wird aber im Frühjahr geritten, wie man sich auszudrücken pflegt, so wird erst das andere Frühjahr gesetzt, und den Sommer über der Platz mit Kartoffeln und Gemüß bepflanzt. Zu bemerken ist aber, daß hier selten ganze Weinberge frisch angelegt werden, sondern man läßt nur einzelne Terrassen (Gräben), die gerade am abgängigsten sind, rotten, weßhalb man auch in allen Lagen zwischen den begrünten Abhängen eine Menge einzelner leerer Stellen sieht, die frisch umgebrochen und erst angepflanzt worden, und noch nicht begrünt sind. Manche Weinbergsbesitzer, die keine Erdengerechtigkeit haben, nehmen auch aus solchem Graben die Bauerde weg, übertragen damit die andern Gräben, und rotten den tiefer liegenden Boden zu neuer Anlage. Später kommt dann die Reihe wieder an einen andern Graben, mit dessen Erde jener wieder übertragen wird, u. s. w.

§. 365. Findet man beim Rotten Steine, besonders wenn man an die Sandsteinlagen kommt, die nicht zu Mauern und Platten, deren man zum Gestäffel viele braucht, gebraucht werden können, so werden diese versenkt, d. h. man bringt sie in tiefe Löcher, aus welchen früher Leberboden zum Uebertragen der Weinberge ausgegraben worden ist.

§. 366. Das Setzen weicht hier sehr von der unteren Gegend ab. Es geschieht Anfangs April, und zwar mit Stöcken, das sind 2- bis 3jährige im Lande gezogene Wurzelreben, sogenannte Zweiläuber und Dreiläuber, oder mit Schnittlingen (Blindreben). Am meisten zieht man aber die Horstök (Haarstöcke) vor, zur Anpflanzung. Dieß sind die Reben von einem jungen Weinberge, der 3 höchstens 4 Jahre alt ist. Man will glauben, daß solche Reben, vermöge ihrer Jugend, besser wachsen, und auch fleißiger tragen.

§. 367. Beim Pflanzen in die Erde werden mit der Haue ganz flache, kaum einen halben Fuß tiefe Löcher gemacht, die man Stuffenlöcher nennt, und die dann bergablaufend gemacht werden. In diese werden die Wurzelreben gelegt, so daß das Köpfchen ohnfern dem Ziele ist, das die Stelle bezeichnet; darauf werden 2 Hände voll Flößboden auf die Wurzeln gelegt, nicht unter die Wurzeln, und mit Erde bedeckt. Bei Schnittlingen wird eben so verfahren, jedoch selten nimmt man andere Erde dazu, und gewöhnlich nimmt man 2 in jede Stufe.

§. 368. Dieß flache Setzen, das in der ganzen oberen Gegend gebräuchlich ist, ist ein sehr tadelnswerthes Verfahren, und erzeugt manche nachtheilige Folgen, die ich einzeln näher bezeichnen will.

1) Zu was das tiefe Rotten, wenn man die Stöcke nur oben aufsetzt, da jeder Weinbergsmann doch wissen soll, daß die Rebwurzel mehr horizontal als senkrecht wächst; der Rebstock verliert also sicher an seinem Nahrungsbereiche, indem jedem nach der Eintheilung eine gewisse Summe von Quadratfuß Erde zugewiesen ist. Sitzt daher der Rebstock mitten in seinem Bereiche, so hat derselbe, vermöge der Tendenz der Wur-

zeln, zur horizontalen Richtung einen weit größeren Ernährungsbereich, als wenn er nur oben aufsitzt, und mit der Zeit nur einige Wurzeln in schiefer Richtung sich bis zur Tiefe hinabziehen können.

2) Hat der Stock keine Festigkeit und Haltbarkeit im Boden, was man in den Rheingegenden als Hauptbedingniß betrachtet, jede unsanfte Behandlung beim Schneiden und Aufziehen giebt ihm eine Quetschung oder Verletzung, weil er nur an einigen wenigen Bodenwurzeln hängt, die ihn festhalten müssen, daher er immer im schwankenden Zustande sich befindet, selbst wenn er später mit Erde übertragen ist.

3) Wird der Stock dadurch allzusehr der Hitze und dem Frost preisgegeben. Wir haben oft trockne Sommer, wo auf 1 Fuß und noch tiefer der Boden so trocken wird, daß wenig Feuchtigkeit mehr in ihm zu finden ist. Dadurch leidet der Stock sehr in seiner Entwicklung, sitzt dagegen der Stock einen Fuß und noch tiefer in der Erde, so befinden sich die Fußwurzeln immer in einem feuchten Bereiche, und können die nöthige Feuchtigkeit dem oberen Theile zuführen, wird dieser dann durch die Sonne recht erwärmt, dann geht die Entwicklung in der Vegetation nur desto rascher und kräftiger.

Den meisten Nachtheil hat es aber für die kalten Winter, wo besonders an schneeleeren Stellen der Boden 1 Fuß tief und noch tiefer gefriert. Befindet sich der Stock in diesem vom Froste durchdrungenen Boden, so geschieht es sehr leicht, daß die Wurzeln nebst der Stange (das ist die ursprünglich eingelegte Rebe, von welcher die Wurzeln ausgehen) Schaden leiden, was man in den kalten Wintern von 1827 und 1830 fand, wo gar viele Rebstöcke erfroren, die auf Mauern gepflanzt waren, durch welche die Kälte eindringen konnte. Selbst Stöcke, die 1 bis 2 Fuß von den Mauern entfernt waren, sind durch den eindringenden Frost zu Grunde gegangen. Sitzt dagegen die Stange so tief in dem Boden, daß

die Fußwurzeln in dem nicht gefrornen Boden sich befinden, so führen diese, vermöge der Zirkulation der Säfte, dem Stocke immer etwas Wärme zu, wodurch ihre Lebensthätigkeit erhalten wird.

Daß selbst bei der kältesten Temperatur die Lebensthätigkeit in den Pflanzen nicht stille stehe, wenn auch manchmal ihre äußeren Theile gefrieren, und die Pflanze selbst eine wärmere Temperatur habe, als die sie umgebenden Körper, beweist hinlänglich dieß, wenn eine Zeit lang Schnee liegt, daß immer um jede Pflanze, sey sie ein Baum, oder ein nur strohhalmdickes Gewächs, der Schnee bis zu einer gewissen Entfernung schmelzen wird, was deutlich beweist, daß durch die, aus der Tiefe des Bodens dem Gewächse zugeführten Säfte, sich Wärme abscheidet, welche vermögend ist, den um das Gewächs befindlichen Schnee zu schmelzen, folglich das Gewächs in Lebensthätigkeit erhält*).

4) bedingt diese Pflanzung das in Würtemberg, besonders an der Alp, so stark übliche Uebertragen mit Erde, was eine so mühsame und kostspielige Arbeit ist, wodurch der Weinbau zu sehr belastet wird. Dieses häufige Erdetragen scheint wirklich oft in Mißbrauch sich umzuwandeln, denn es giebt ja viele Orte, wo derselbe Keuper als Boden ist, und wo keine Erde getragen wird, die Reben gedeihen doch.

§. 369. Die Entfernung der Rebstöcke wird bei der ersten Anpflanzung auf 4 Fuß ins Quadrat angenommen, weil jeder Stock 4 Schenkel und 4 Pfähle bekommt. Man rechnet durchschnittlich 750 Stöcke auf das Viertel.

§. 370. Im 2ten Frühjahre werden die jungen Triebe bis auf einige Zoll Länge abgeworfen. In der Wingertssprache heißt

*) Hierüber hat der verdienstvolle Professor Schübler in Tübingen in einer der Sitzungen bei der Versammlung der Naturforscher in Heidelberg 1829 eine interessante Abhandlung gehalten. Das Nähere findet man in Okens Isis 1030. Heft 5. 6. 7.

es, man läßt Reißle von 2 bis 3 Zoll stehen. Den Sommer über werden sie nicht aufgebunden.

§. 371. Im 3ten Frühjahre werden die Triebe abermal bis auf 4 Augen abgeworfen, und nochmal frei wachsen gelassen.

§. 372. Im 4ten Frühjahre werden diejenigen Stöcke, welche ihre gehörige Stärke haben, ganz am Kopfe abgeworfen, so daß er ganz frische Triebe bringen muß. Jedem Stocke werden dann 2 Pfähle beigesteckt, und an diese im Sommer 4 bis 5 Hölzer (die jungen Triebe) angebunden, alle übrigen Triebe werden aber abgebrochen, damit alle Kraft des Stockes in diese Triebe komme.

Die meisten werfen aber die Stöcke das Spätjahr vorher schon ab, und decken die Köpfe mit Erde zu, weil sie sich dann im Frühjahre nicht so sehr verbluten. Von diesen Abwürflingen werden die schon angeführten Haarstöcke ausgewählt, welche man über Winter in den Boden gräbt, so daß die Spitzen, die abgeschnitten werden, herausstehen, und im Frühjahre zu Schnittlingen zuschneidet.

§. 373 Im 5ten Frühjahre werden die 4 Triebe des vorigen Jahres auf Stifte angeschnitten, welche 1 Fuß lang sind.

§. 374 Im 6sten Frühjahre erst werden dem Stocke Ruthen angeschnitten, woraus 4 Bögen gemacht werden, die von innen nach außen gebogen werden, zu welchen dann 4 Pfähle gesteckt werden (s. Fig. 15). Das Bogenmachen heißt man Krummmachen. Nur die starkholzenden Trauben bekommen 4 Bögen, Sylvaner dagegen nur 2 Bögen und 2 Zapfen, jedoch mit 4 Pfählen, die in gewisser Entfernung von einander stehen. Mit Zapfen und Bögen wird auf den Schenkeln abgewechselt, wie in Oppenheim (s. 2tes Heft). Välteliner, Putscheerer und Affenthäler bekommen bloß Zapfen von 4 Augen ohne Bögen. Von letztgenannten Sorten wird beim Decken vor Winter das stärkste Holz auf einen Zapfen geschnitten, wenn man ausrüstet*), damit man im Frühjahre daran erkennt,

*) Ausrüsten heißt, die alten Bögen vor Winter ausschneiden, damit der Stock leichter umzulegen ist.

wie man zu schneiden hat, indem man gar oft nicht in Stande ist, das durch Erde beschmutzte Holz von einander zu erkennen.

Das Binden geschieht mit Weiden, die geschlitzt sind (d. h. gespalten).

§. 375. Die Sommerbehandlung ist folgende: Vor dem Blühen wird verbrochen, d. h. alle unnöthigen Triebe werden weggebrochen, und die Schenkel, die 1 — 2 — 3 Fuß lang sind, werden abgestreift und gesäubert. Dann werden die Bogentriebe 2 Laub über dem Samen abgezwickt, diese nennt man Gescheerhölzer, jedoch läßt man die 2 stärksten dem Schenkel zu nächst stehenden Gescheerhölzer unberührt, welche mit Stroh leicht an den Pfahl geheftet werden, und die man später Wachshölzer nennt. Den Trieb des vordersten Auges nennt man Schnabelholz. (Im Unterlande nennt man die hier bezeichneten Gescheerhölzer alle Schnabelhölzer, was nicht zu Wachsholz angezogen wird.) Sonderbar, wie sich die Benennungen verwirren.

§. 376. Nach dem Blühen werden die Wachshölzer noch zweimal mit Stroh geheftet, wobei nur die stärksten Aberzähne ausgebrochen werden. Erst wenn die Trauben weich geworden, wird überhauen, d. h. die Spitzen der Wachshölzer über dem Pfahle abgeschnitten, und bei dieser Gelegenheit, wo noch manches aufgebunden werden muß, werden alle Aberzähne sorgfältig weggebrochen.

§. 377. Die grünen Laubspitzen von dem früheren Ausbrechen werden alle grün gefüttert, bloß diejenigen, welche beim Ueberhauen gewonnen werden, bindet man zusammen, trocknet sie auf Pfählen, und füttert sie im Winter dem Rindvieh. Das Laub von den schwarzen Trauben wird gewöhnlich roth, was vor dem Herbste oft gar zu bunt in den Weinbergen aussieht.

§. 378. Der dominirende Rebsatz ist auch hier der Trollinger, besonders auf den höheren Lagen in dem rothen Boden. In dem grünen Boden, der tiefer liegt, wird mehrentheils Elbe, Sylvaner und Gutedel gepflanzt.

§. 379. Die Beholzung ist wie überall mit Tannenpfählen von 6 — 7 Fuß Länge, wovon hier das Hundert 1 fl. 12 bis 1 fl. 24 kr., je nach Jahrgang, kostet; da hier jeder Stock 4 Pfähle bekommt, und man aufs Viertel 750 Stöcke rechnet, so bedarf man auf den Morgen 12,000 Pfähle, welche mit dem Einstecken gerade 150 fl. kosten.

§. 380. Vor Winter werden die Pfähle ausgezogen, und von 4 Stöcken werden dieselben zusammen auf Rößle gelegt. Es werden nämlich 2 Pfähle über das Kreuz in den Boden gesteckt, und noch einen dazwischen, so daß es die Form wie ein Theil eines Sägebockes hat, auf welches dann die Pfähle gelegt werden, so zwar, daß der Theil, welcher im Boden war, den Winter über an der Luft ist (Fig. 37).

§. 381. Die so aufgelegten Pfähle einer ganzen Terrasse (Graben genannt) heißt man ein Schragen.

§. 382. Das Quetschen der Trauben wird auch hier in Tretzübern vorgenommen, manche raspeln auch die Trauben (darüber später ein Mehreres).

§. 383. Die Bodenarbeiten sind folgende: im März und April wird gehackt, mit dem Karst (Fig. 38) im Mai und Juni gefelgt, im Juli (Jacobi) abermal, und anfangs Septembers nochmal mit der Felghaue (Fig. 39).

§. 384. Das Trechen oder Decken im Winter, das man hier Beziehen nennt, geschieht auf folgende Art: zuerst wird der Stock ausgerüstet, d. h. alles überflüssige Holz und Bögen werden weggeschnitten, und nur die Ruthen, welche man im Frühjahr zum Anschneiden brauchen kann, bleiben stehen, auch werden die Rebsorten, welche nur auf Zapfen geschnitten werden, wie §. 371 angegeben, gezeichnet; dann werden 2 Bettle gemacht, d. h. es wird vor dem Stocke ein Grübchen gemacht, und die Erde davon gegen den Kopf gezogen, damit die Schenkel beim Umbiegen satt aufliegen, dann wird der Stock umgelegt, und ganz mit Erde bedeckt, so daß blos die Spitzen heraussehen. In dem grauen Keupermergel, den

man hier Aschenboden heißt, sollen beim Beziehen gar oft die Augen ausgefressen werden.

§. 385. Das Düngen geschieht hier ziemlich fleißig, dabei wird aber auch viel durch Erdetragen im Winter gedüngt. Fast jeder Weinberg hat am Wege, oder auf irgend einer Seite, ein kleines Plätzchen, eine sogenannte Erdengerechtigkeit, woraus man besonders für junge Weinberge die Erde holt; es ist nämlich der Keupermergel, der in schiefrigem und bröcklichen Bruche an der Luft zerfällt, und zu Bauerde wird.*)

Die Wege sind deßhalb auch gewöhnlich sehr breit, und auf den Seiten, die an die Weinberge anstoßen, außerordentlich verwühlt und vergraben.

§. 386. Junge Weinberge werden so behandelt: jeder Stock bekommt im Winter desselben Jahres, wo er gesetzt worden, eine Gabel voll Dung, womit er zugedeckt wird. Den darauf folgenden Winter wird er mit einer Bütte voll Erde bedeckt, und im 3ten Winter wird er abermal am Stock gedüngt; dieses Erdetragen wird wiederholt, bis der Stock so hoch mit Erde bedeckt ist, daß der Karst die Wurzel nicht mehr erreichen kann. (Wäre es denn nicht besser, den Stock gleich in gehörige Tiefe zu setzen, zu was das mühsame und kostspielige Erdeauftragen, bis der Stock tief genug in derselben ist, wo ihn der Karst nicht mehr erreichen kann. Wachsen doch an anderen Orten die Reben auch, die tiefer gesetzt, oder gar gestelzt werden.)

§. 387. Die Baukosten eines Morgens Weinberg wurden früher zu 22 fl. bis 26 fl. übernommen, jetzt wird aber alles im Taglohn gearbeitet, wer nicht selbst seine Weinberge bauen kann.

§. 388. Der Tagelohn ist 24 bis 28 kr. ohne Kost nebst 1½ Pf. Brod und 1 Maas Trunk (ztrinke, wie der Würtemberger sagt). Dieser Trunk ist gewöhnlich aber Obstwein, dessen es so viel im Lande

*) Meine Ansicht über die düngende Wirkung der Erde und des Urbodens habe ich im 3ten Heft, §. 122 — 123, niedergelegt.

giebt. Der Taglöhner ißt nur einmal im Tage Warmes, indem er über Mittag nicht nach Hause geht (selbst der Knecht vom Hause nicht), sondern im Freien eine Ruhestunde macht. Der Arbeiter geht Morgens 5 Uhr nüchtern hinaus, um 8 Uhr frühstückt er Brod und Wein, um Mittag genießt er dasselbe, und um 4 Uhr eben so. Erst Abends wenn er nach Hause kommt, ißt er Warmes, was bloß in Gemüs und etwas Fleisch, oder in Suppe und Kartoffeln besteht.

Früher hat man beim Hacken den Taglöhnern etwas Warmes zu Mittag gebracht, was aber jetzt auch außer Gebrauch gekommen ist. Man bezahlt nun statt diesem 6 kr. weiter, wofür sich der Mann eine Wurst oder sonst etwas kauft.

§. 389. Das 100 Schnittlinge wird mit 15 bis 20 kr. bezahlt.

§. 390. Das 100 2 und 3 Läuber kostet dagegen 2 fl. — von gewöhnlichen Rebsorten; von den edleren kosten sie gewöhnlich mehr; (nur die Gesellschaft für Weinverbesserung giebt das 100 edle Rebsorten zu 2 fl. ab).*)

§. 391. Die Nachbesserung abgehender Stöcke wird durch Einlegen bewerkstelliget. Es wird entweder einer der benachbarten Schenkel, oder eine Bodenrebe an die leere Stelle gelegt, welche in 2 bis 3 Jahren vom Stocke abgelöst werden. Im 2ten Jahre wird ein tiefer Queerschnitt in der Nähe des Mutterstockes gemacht, um den Saftzufluß von demselben etwas zu hemmen. Im 3ten Jahre wird, nach Umständen, entweder dieser Einschnitt noch tiefer gemacht, oder er wird ganz abgeschnitten, worauf der junge Stock seinen eigenen Kräften überlassen bleibt. Manche versenken auch die ganzen Stöcke, wobei später nichts abgeschnitten wird. Dieß ist, wo es sich thun läßt, ersterem allerdings vorzuziehen.

§. 392. Während der Trauben-Reife wird niemanden verwehrt in seinen Weinberg zu gehen, wie es an vielen andern Orten der Fall ist.

---

*) Aus einer Bemerkung von Gock.

§. 393. Zum Herbstgeschirr hat man hier größtentheils tannene Standbütten.

§. 394. Eine Benennung ist mir aufgefallen, die hier und in der ganzen Umgebung gebräuchlich ist. Man nennt nämlich die Gemarkung der Zehnte, und jeder, der von seiner Umgebung spricht, sagt immer, „in unserem Zehnte ist dieß oder jenes gebräuchlich."

NB. Ich muß noch eines Gegenstandes erwähnen, der in Würtemberg, namentlich aber in der Gegend von Stuttgart, sich in einem sehr unvollkommenen Zustande befindet; es sind dieß nämlich die Rebenspaliere, in Würtemberg Kammerzen genannt, die selten in Weinbergen, dagegen mehr in Gärten als Luxusgegenstände vorkommen. Ihre Unvollkommenheit besteht hauptsächlich darin, daß sie für den Raum, den sie einnehmen, zu wenig Ertrag geben, wogegen sie bei einer zweckmäßigen Behandlung und Benutzung des Lokals gerade das Doppelte geben könnten.

Die Regeln bei der ersten Anlage sind gewöhnlich diese, daß man entweder alle 4 oder 8 Fuß Entfernung einen Rebstock pflanzt, und wenn derselbe seine gehörige Stärke erreicht hat, dann wird jede 4 oder 8 Fuß, immer zwischen 2 Stöcke, ein Pfosten eingegraben, an diesen 2 horizontale Latten angenagelt, und auf diese dann alle ½ Fuß ein gerader Wingertspfahl von 6 Fuß Länge aufgenagelt (wie Fig. 40 — 41 zeigt).

Da wo die Stöcke nur 4 Fuß auseinander sind, werden 2 Schenkel, und bei 8 Fuß Entfernung 4 Schenkel angezogen, und so geschnitten, wie die Zeichnung versinnlicht. Im Sommer werden die jungen Triebe alle aufgebunden, nicht abgezwickt, und nach Bedürfniß an die Pfähle vertheilt, um die Stellen gehörig begrünen zu können.

Daß hiebei gar oft halbleere Stellen entstehen, wo die Triebfähigkeit nicht stark genug ist, um alles so stark treiben zu können, versteht sich wohl von selbsten.

Würde die Winkelschnitterziehung angewendet, wo in der Nähe der 2ten Latte abermal 2 Schenkel ausgelegt, und daran Tragreben gezogen werden, so wäre immer die Hälfte des Ertrags vermehrt; denn die obere Hälfte steht gerade unbenutzt und leer da, und figurirt nur mit grünen Blättern, während eine Menge Trauben dort hängen könnten*). Dabei müssen aber die Latten alle horizontal und nicht senkrecht genagelt seyn; dieß ist weit zweckmäßiger, indem ich bei einer horizontalen Latte jede Rebe in jeder Entfernung gerade aufbinden kann, während man bei den senkrechten Latten oft mehrere zusammenbinden muß, um die Vertheilung gehörig machen zu können.

§. 395. Bevor ich wieder das Neckarthal berühre, so will ich mich in das so weinreiche Remsthal, ein Seitenthal des Neckars, begeben.

§. 396. Die äußeren Eingangspunkte sind auf der einen Seite Winnenden, Korb und Waiblingen, auf der andern Seite Fellbach und Steten. Der Zentralpunkt für das Remsthal ist eigentlich Groß-Heppach. Ich habe deßhalb auch diesen Ort für die Beschreibung des Verfahrens bei dem dortigen Weinbaue gewählt; deßhalb will ich die übrigen Orte nur flüchtig berühren, und nur einiges, was vom Allgemeinen abweicht, oder besonders lokal interessant ist, bemerken.

Winnenden.

§. 397. Die Weinlagen von Winnenden, 358 Morgen, bieten wenig besonders günstige Expositionen dar, da sie meist an den nördlichen Ausläufern des Gebirges liegen, das sich längs dem Remsthale gegen die Alp hinaufzieht. Diese nördlichen Ausläufer geben daher nur östliche und westliche Expositionen, die sich, je nach ihrer Einbuchtung, bald mehr südlich, bald mehr nördlich legen, wie dieß der Fall ist am Stöckig, Rappenhälde, Schinkenberg, Lauch u. a. m. Der Holzeberg, der ganz am Walde liegt, und 200

*) Herr Hübler in Ludwigsburg hat eine bedeutende Kammerz nach dem Winkelschnitte einrichten lassen und erfreut sich jetzt eines weit höhern Ertrags. Die Anleitung hiezu findet man in einer kleinen Schrift: die Verbesserung des Weinbaues, und in einer andern: die Tafeltrauben, von Bronner.

bis 250 Fuß hoch ist, und etwa 15 Grad Abdachung hat, bildet allein eine südliche und südwestliche Exposition, welcher auch die beste Lage hier seyn soll.

§. 398. Der Boden ist hier ein blaugrauer Keupermergel, der an der Luft nach einiger Zeit roth wird, daher auch die Weinberge im Allgemeinen rothen Boden haben, der aber da, wo frisch gerottet worden, blaugrau ist.

§. 399. Wenn mit Schnittlingen gesetzt wird, wo 2 in eine Stufe kommen, so wird nach dem 2ten Jahre die schwächste davon ausgegraben, und auf dem Markte verkauft, wo man sie Zwieläufer oder Trennlinge nennt. Von diesen wird aber bei der Anpflanzung eines Wingerts nur 1 Stock gesetzt.

§. 400. Zum Anpflanzen nimmt man hier am liebsten Schnittlinge von jungen Weinbergen (Haarstöcke). Oberschnitte, d. h. der obere Theil einer Rebe, wovon schon der untere zum Schnittling genommen worden, nimmt man hier keine zum Pflanzen, wie es in den Rheingegenden der Fall ist.

§. 401. Beim Setzen werden die Reben gestuft, d. h. in tiefe Löcher, die mit der Haue gemacht werden, so eingelegt, daß der untere Theil etwa ¾ Fuß im Boden ist; sie werden aber mit Rasenerde, die Spätjahrs vorher beigeführt war, gesetzt; hat man diese nicht, so läßt man Flötz beifahren, d. i. die Erde, welche das Regenwetter zusammenflößte.

§. 402. Das 100 Pfähle kostet hier nur 48 kr. Sie werden im Winter ausgezogen, und gewöhnlich 25 Stöcke auf ein Rößle (Fig. 37), oder auf einen Schragen gelegt (siehe Fig. 16 des 3ten Heftes.)

§. 403. Die Keltern sind hier städtisches Eigenthum. Alles wird hier vor der Kelter verzehentet, wenn gekeltert wird, nach diesem wird der 16te Theil für Holz und Licht für das Aufsichtspersonal zum Einwärmen genommen, und zu diesem erst noch 6 Maas Kelterwein von jedem Secker für die Stadt, dann 6 Maas Hauwein und 6 Maas Knechtwein. Außer dem Zehenten, der vom Ganzen genom-

men wird, wird alles übrige bloß von dem Weine hergenommen, welcher durch den Druck von der Kelter läuft.

NB. Hier wird kein Wingertsmann gedungen, der raucht; einen solchen hält man für einen schlechten Arbeiter; denn der Taglöhner muß hier von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang arbeiten, und die Sonne bestimmt die Zeit des Anfangs und des Endes. Ein solcher bekommt aber auch des Tags 3 Schoppen Wein und Vesperbrod.

Korb.

§. 404. Dieß hat mit dem ganz nahe gelegenen Steinrainach, mit welchem es eine Gemeinde bildet, 451 Morgen Weinberge.

Die Hauptlage von Korb, welche der Roßberg, die Wanne und der Schwarzwingert heißen, wird durch einen vorspringenden Berg gebildet, welcher über 200 Fuß hoch mit Reben bepflanzt ist; dadurch bildet sich eine ganz vortreffliche ausgedehnte, etwas muldenförmige südliche Exposition mit 15 bis 20 Grad Abdachung. Die Stellung der beiden äußeren Flügel ist so, daß unmöglich ein störender Wind eindringen kann, daher die Lage ganz besonders günstig ist, aber auch gutes Produkt liefert.

Bei Stainreinach sind die 3 Kreutze die beste Weinlage.

§. 405. Die Weinberge sind fast alle in mehr oder weniger Terrassen (Gräben) (bei Schorndorf heißt man sie Scherfel) abgetheilt, je nachdem die Abdachung stärker oder schwächer ist.

§. 406. Der Rebsatz ist gemengt, der Sylvaner ist aber dominirend. Allgemein schwacher Holzwuchs, daher auch größtentheils Zapfen oder ganz kleine Bögen gehalten werden.

§. 407. Sonderbar ist's, daß man hier den, in Würtemberg so vielfach verbreiteten Weißlauber Rießling heißt, in Heppach heißt man ihn dagegen Zibebentraube. In Winnenden hieß man ehemals den wirklichen Rießling den großen Fürderling.

§. 408. Die Trauben, so lange sie nicht reif sind, nennt man Saamen. In der Gegend von Heidelberg ist dieser Name auch gebräuchlich, jedoch gilt er nur, bis die Traube verblüht ist, vor der Blüthe heißt die Traube Saamen, nach der Blüthe aber Traube. Das Wort Schein ist wohl das zweckmäßigste, d. h. vor der Blüthe, indem Saamen sinnentstellend ist.

Klein-Heppach,

§. 409. das nur 102 Morgen Weinberge hat, hat mit dem nahe liegenden Groß-Heppach die Weinbauverhältnisse alle gemein. Es hat einige sehr gute geschützte Lagen, z. B. Grainer, Götz, Hälde, Heinzer ꝛc., welche 18 bis 25 Grad Abdachung und dabei mehr oder weniger Terrassen haben.

Es werden hier wenige Weinberge bezogen. Alles übrige wie in Großheppach. Zu bemerken ist, daß hier in neuerer Zeit 10 Morgen hofkammerliche Weinberge mit Rießling, Kläsner ꝛc. angelegt wurden, welche ihrer Lage nach viel Gutes versprechen. Bei meinem Besuche war die Anlage erst im Beginnen, daher ich nichts weiteres darüber angeben kann.

Groß-Heppach,

§. 410. das 383 Morgen Weinberge hat, kann man eigentlich als das Herz des schönen fruchtbaren Remsthales betrachten. Ich will es auch als Inbegriff des Weinbaues für das ganze Thal geben, um nicht zu ausgedehnt zu werden. Dieses hat ohngefähr die Form eines Trichters. Waiblingen und Korb bilden mit dem gegenüberliegenden Fellbach die zwei entferntesten Punkte seiner Ausmündung. Hinter Groß-Heppach verengt sich das Thal gleich dem Rohre eines

Trichters, und läuft bis gegen Schorndorff ununterbrochen fort. Die inneren Wände oder Bergabhänge dieses Thales sind von Korb und Fellbach bis über Schorndorff hinaus, so weit die Expositionen dem Weinbaue günstig sind, durchaus mit Reben bepflanzt, die oft bis zu einer Höhe von 300 Fuß und noch mehr ansteigen. Diejenigen Expositionen hingegen, die zum Weinbaue nichts taugen, sind mit kleinen Obstwäldern fast bis zu gleicher Höhe bepflanzt. Ueberall, wo das Auge nur hinblickt, leuchten demselben in dem gesegneten Thale nur Weinberge entgegen, deren Höhepunkt selten nackt, sondern immer mit Wald bekleidet sind.

§. 411. Wenn man diesen großen Halbkreis von einem erhabenen Standpunkte aus, der in der Mitte der fruchtbaren Ebene liegt, die von den beiden Flügeln gebildet wird, betrachtet, so findet man aber auch gleich, daß hier ein besonderes günstiges klimatisches Verhältniß stattfinden muß, das den Expositionen von Korb bis Heppach so zuträglich ist. Der große Berg von Korb, der etwas in die Ebene vorspringt, bildet eine wahre Vormauer, die alles Einstreichen der Nordwinde verhindert, die den schon oft bezeichneten Wärmekreis stören könnten. Weiter hinauf schützen hohe waldige Berge ebenfalls die Weinlagen, und je mehr sich das Thal verengt, desto weniger können die schädlichen Winde einfallen.

Diese weinreichen Hügel, die sich wie eine Kette anreihen, geben dem Remsthale, das mit einer Menge von Dörfern, Obstwäldern, Gärten und kleinen Wiesengründen geschmückt ist, eine wunderliebliche Bekleidung, und erheben dasselbe zu einer wirklich romantischen Gegend, in welche die Natur vielfache Gaben spendete, und so die Einwohner vor vielen anderen Gegenden mit einem gewissen Wohlstande beglückte.

§. 412. Die besten Weinlagen sind hier die Wanne, Klingenberg, Alteberg.

§. 413. Der Boden des ganzen Remsthales besteht aus rothem Keuper, den man hier Kerfboden nennt. Dieser ist von Kalk unterlagert, was man sehr gut nahe an Heppach erkennt, in=

dem von hier aus ein Kalklager sichtbar wird, das längs der Rems bis zum Ausflusse in den Neckar sich erstreckt, und immer in größerer Mächtigkeit sichtbar wird, je tiefer die Rems sich gegen den Neckar hin einschneidet. Dieses Kalklager, das nur auf der rechten Seite des Flüßchens sichtbar ist, bildet eine kleine Hochebene gegen Waiblingen hinunter, und hat eine schwache südliche Abdachung gegen das Wasser hin, welche sämmtlich mit Reben bepflanzt ist, aber nur geringes Produkt liefern soll.

§. 414. Bei der Anlage oder vielmehr Verjüngung eines Rebstockes wird vom Stock weggeritten, 3 bis 4 Fuß tief, gerade so und in denselben Verhältnissen, wie es in Stuttgart schon angegeben worden ist. Man ist zwar allgemein der Ueberzeugung, daß ein mehrere Jahre mit Klee bepflanztes Rebstück weit besseres Wachsthum gebe; allein man glaubt dadurch zu viel im Ertrage des Grundstückes zu verlieren, weil die Rebberge höher als Baugüter in der Steuer liegen.

Dieß ist aber eine irrthümliche Berechnung, zumal in hiesiger Gegend, wo ohnehin so schwacher Holzwuchs und schwacher Ertrag ist. Das mehrjährige Anpflanzen mit Klee ist ja kein sonderlicher Verlust, indem er als Futterkraut ja ebenfalls einen Werth hat. Nebst diesem bin ich überzeugt, daß ein mehrjähriger geringerer, aber sicherer und bestimmter Ertrag gar leicht sich mit dem zufälligen Ertrage des Herbstes, den man nur alle paar Jahre hat, in gleiches Verhältniß stellen kann, wenn man die Baukosten von dem Weinertrage abzieht, während die Kleepflanzung gar keine Baukosten hat. Aber die Liebe zum Altgewohnten, und ein gewisser Stolz, daß man in dem Weinertrage gegen die seines Gleichen nicht zurückstehen mag, unterdrückt jede bessere Ueberzeugung.

§. 415. Da vielleicht manche der Leser die Gründe nicht kennen, welche das bessere Gedeihen einer Rebpflanzung nach der Kleepflanzung bedingen, so will ich versuchen, dieselbe hier näher zu entwickeln.

Nach den neuesten Versuchen Decandolles, die auch schon in mehreren ökonomischen Schriften näher beachtet wurden*), schwitzen die Pflanzen diejenigen Saftantheile, welche nicht zur Ernährung derselben verwendet worden, an den feinen Haarwurzeln wieder aus, und bilden gleichsam Excretionen, die dem Lebensprozesse der Thiere analog sind, welche ebenfalls einen Theil der aufgenommenen Nahrungsstoffe wieder als Excretionen von sich geben. Ueber die Wirklichkeit dieses Prozesses haben bestimmte Versuche entschieden.

Sitzt nun eine Pflanze lange Jahre an einer Stelle, so wird allmählig die sie umgebende Erde mit solchen Stoffen (Excretionen) imprägnirt, so daß sie gleichsam in ihrem eigenen Unrathe sitzt, der zwar als Pflanzenkörper der Zersetzung wieder unterworfen seyn, und selbst wieder zur Aufnahme dienen kann; allein die Pflanze leidet doch dadurch sichtbar Noth, was man am besten an einer Topfpflanze findet, die durch Beschneiden des alten Erdklößes und Hinzuthun frischer, wenn auch ganz magerer Erde, neues Leben gewinnt**). Nach den bekannten Naturgesetzen geht auf unserem Erdballe nichts zu Grunde. Alles, was von irgend einem Körper ausgeworfen wird, so wie jeder Körper, der durch die ihm von der Natur gebotene Zersetzung sich in seine Bestandtheile auflöst, dient wieder zur Ernährung eines andern Naturgebildes; diese ewige Wechselwirkung in Actionen und Reactionen ist der große Hebel, der die große Maschine — Natur — in ewiger Thätigkeit erhält.

Von diesen Gesetzen ausgehend, die wir in täglicher Wirksamkeit sich unzählig wiederholen sehen, wo jede Excretion zur Nahrung vieler Thiere, und als Dünger in derselben Weise wieder vielen Pflanzen dient, müssen wir annehmen, daß die Aussonderungen der Pflanzen von anderen wieder aufgenommen werden, und diesen wieder als

*) Siehe allgemeines Forst- und Jagdarchiv von Hartig 7r Band, Seite 269, und Verhandlungen der ökonomischen Gesellschaft in Sachsen, 20ste Lieferung, Seite 137, u. a. m.

**) Nach der Humus-Theorie nennt man die Erde erschöpft.

Nahrung dienen, wodurch sich der gute Effekt der Wechselwirthschaft allein erklären läßt, indem diejenigen Säfte, die durch die vorige Pflanze in die Erde gebracht wurden, und nicht mehr zur Ernährung derselben tauglich sind, nun von einer anderen Pflanze aufgenommen werden.

Wenn nun ein Feld, das lange Jahre mit Reben bepflanzt war, auf welchem dieselben gleichsam durch die Zeit in ihrem eigenen Unrathe absterben, mit Klee bepflanzt wird, dessen Wurzeln bekanntlich tief eingehen, so nimmt derselbe die bisherigen Excretionen der Reben auf, und ernährt sich damit eines Theils, andern Theils mag er wieder Stoffe ausscheiden, die dem Wachsthume der Reben besonders förderlich sind. Auf diese Art wird also der Boden von den den Reben schädlichen Stoffen befreit, und mit anderen denselben zuträglichen Stoffen angefüllt*), worauf das kräftige Wachsthum solcher Anlagen beruhet.

§. 416. Wenn gleich diese Ansicht, wie alle Theorien, wieder ihre mangelhafte Seite hat, und der Ausspruch des großen Hallers nie zu verkennen ist, welcher sagte: „ins Innere der Natur dringt kein erschaffener Geist", so bietet sie doch immer die meiste Wahrscheinlichkeit dar, zumal wenn wir bedenken, daß oft junge Weinberge, die auf die frisch ausgehauenen wieder angelegt werden, durch alle Hülfsmittel der Kunst, durch Dünger u. dgl. nicht zum freudigen Wachsthume gebracht werden können, während diese nach langen Kleepflanzungen 10 Jahre lang das üppigste Wachsthum zeigen. Es kann also bei solchen Fällen nicht an der unmittelbaren Ernährung des Rebstockes selbst durch die Kleewurzeln liegen, indem man ja die nöthige Nahrung durch zugesetzten Humus (nach der Humustheorie) oder Dünger leicht substituiren könnte; allein dem scheint es nicht so zu seyn, sondern es liegt wirklich in der Beschaffenheit des Bodens, der nicht, wie Viele meinen, ausgesogen und ausgebeutet ist, daher nichts mehr trägt, sondern er ist durch die Länge der Zeit mit Stoffen an=

*) Man vergleiche hiemit Hörters Theorie über das Brachliegen der Weinberge, siehe dessen Setzreben 1r Theil, Seite 8.

gefüllt worden, die dem Gewächse endlich selbst schädlich werden, wie — wenn ich mich des Gleichnisses bedienen darf — ein Thier von seinem eigenen Unrathe beständig umgeben, ebenfalls kränkelnd werden muß. Daher sagt auch Metzger in seinem rheinischen Weinbaue ganz richtig: „daß es in solchen Fällen hauptsächlich auf die Unterlage des Baugrundes ankomme; kann dieser durch tiefes Rotten ausgehoben werden, wodurch man neuen Baugrund bekommt, so braucht man kein Bedenken zu tragen, sogleich einen Wingert zu rotten, ohne ihn ruhen zu lassen."*) Man erhält also dadurch einen Boden, der noch nicht mit schädlichen Stoffen angefüllt ist.

§. 417. Nach dieser Theorie können wir uns am leichtesten erklären, warum bei der Feldwirthschaft diese oder jene Pflanze nach dem Baue einer vorhergehenden besonders gedeiht, ohne daß der Acker gedüngt wurde, während eine andere Pflanze, ohne vorherige besondere Düngung nicht gedeihen würde. Selbst bei den Rebsorten ist eine Abwechslung in deren Pflanzung ersprießlich, was Hörter in dem ersten Bande seiner Setzreben, Seite 74 bis 80, ganz trefflich, nur mit Hülfe einer andern Theorie, erklärt. Unter andern sagt er: „Nie und unter keinen Umständen soll ein Jungfeld mit Reben, die es getragen, wieder bepflanzt werden. Es ist rathsam und vortheilhaft, dasselbe jedesmal mit einer andern Rebsorte zu besetzen, als die abgängigen gewesen; Rotation ist, wie bei der Feldwirthschaft, auch beim Weinbaue erforderlich."

§. 418. Die Anpflanzung geschiehet theils mit Schnittlingen von 1½ Fuß Länge, theils mit Stöck. Letztere werden gewallt, d. h. sie werden auf folgende Art erzogen. Die Schnittlinge werden 8 Tage ins Wasser gestellt, dann gestürzt, nämlich in große Löcher in der Erde umgekehrt hineingestellt, mit Moos bedeckt, und mit Erde zugeworfen, bis sie stark anfangen zu treiben; dann werden sie im Mai in Reihen, die 2 Fuß von einander sind, in Gartenland gelegt, wo

*) Man lese Seite 32 meiner Schrift über den Bockschnitt; besonders aber meine Ansichten im 2. und 3. Heft des süddeutschen Weinbaues. —

sie 2 bis 3 Jahre liegen bleiben, und als 2 und 3 Lauber verkauft werden.

§. 419. **Beim Setzen** werden mit der Haue schiefe und ganz flache Löcher, **Stufenlöcher** genannt, gemacht, von Schnittlingen 2 in eine Stufe, von solchen 2 Läubern aber nur 1 Rebe eingelegt, und gewöhnlich mit der Weinbergserde bedeckt — selten nimmt man andere Erde. — Das Setzen geschieht so flach, daß der untere Theil der Rebe nur ½ bis ¾ Fuß tief im Boden liegt; dagegen werden solche junge Weinberge fleißig, fast alle 2 Jahre mit Erde übertragen, die aber immer aus den Weinbergen selbst genommen wird, indem hier die Erdengerechtigkeiten selten sind. Zu diesem Behufe werden an den Mauern Gräben ausgehoben, wovon die Erde zum Uebertragen benutzt wird.

§. 420. **Die Entfernung der Rebstöcke** ist in den Bergen 3 bis 3½ Fuß, in den Niederungen, d. h. am Fuße der Berge, die gewöhnlich etwas flach auslaufen, 4 Fuß. Die Entfernung der Nachbarn von der Gränze ist 1½ Fuß, also die Gränzlinien 3 Fuß entfernt. Das Abzielen und übrige Behandlung wie allgemein. Man rechnet 900 bis 1000 Stöcke auf den Viertel-Morgen.

§. 421. Die 3 **ersten Jahre** werden die jungen Weinberge eben so behandelt, wie in Stuttgart angegeben wurde, nämlich sie werden jedes Jahr 4 bis 6 Zoll hoch abgeschnitten, **was aber hier größtentheils im Spätjahre schon geschiehet**, und mit Erde bedeckt, entweder durch Zutragen von etwas Erde, oder durch Anhäufeln. Den Sommer über wird aber alles frei wachsen lassen.

§. 422. Im **3ten Spätjahre** werden dagegen alle Triebe bis auf 1 Auge abgeworfen und wieder zugedeckt.

§. 423. Im **künftigen Sommer** werden Pfähle beigesteckt, und nur 4 Ruthen wachsen lassen, alles übrige wird schon früh, anfangs Juni, weggebrochen. Im Laufe des Sommers werden die jungen Ruthen öfters angebunden, und dabei die **Eberzähne** abgezwickt, nicht ausgebrochen.

Auch bei der späteren Behandlung werden keine Eberzähne weggebrochen, sondern blos abgezwickt, was zu bemerken ist, da sie im Unterlande weggebrochen werden.

§. 424. Im 5ten Jahre werden blos 3 einen Fuß lange Zapfen angeschnitten.

§. 425. Im 6sten Jahre werden 2 Bogen und 1 Zapfen angeschnitten, die Bogrebe aber wo möglich nahe am Boden genommen, und der Bogen auswärts gebogen. Für die Zukunft werden nach Verhältniß der Kräfte des Stockes 3 bis 4 Schenkel gezogen und eben so viele kleine Bogen angeschnitten, wobei man die Vorsicht hat, daß unter jedem Bogen noch ein Zapfen stehet, um den Schenkel verjüngen oder zurückschneiden zu können.

Diese Bogen-Anzahl ist aber nur für die auslaufenden Traubensorten anzunehmen, dagegen für den Salviner (Sylvaner) nicht, welcher eigentlich der vorherrschende Rebsatz ist. Denn fast in dem ganzen Remsthale ist schwacher Holzwuchs, daher die Sylvaner größtentheils blos auf Zapfen von 3 — 4 Augen geschnitten werden.

§. 426. Der dominirende Rebsatz ist hier und im ganzen Remsthale der Salviner; daher auch meistens weiße Weine von daher bezogen werden. Nächst diesem kommt der Elbe, dann etwas Gutedel, und etwas Trollinger, welcher hier Wälscher heißt, und besonders in den Höhen gezogen wird.

Daß der Sylvaner auf mageren Böden und ganz nieder auf Zapfen gezogen einen guten Wein giebt, beweist nicht allein der gute Absatz der hiesigen Weine, besonders aber das auffallende Beispiel, das im ersten Hefte §. 361 angeführt ist. Ein solcher mit etwas Rießling aufgefrischt, müßte ein vortreffliches Product geben; allein dieses ist noch zu wenig gekannt, und da er die beliebte Bogen-Erziehung nicht gut erträgt, d. h. er sich nicht in die menschliche Schwachheiten fügen will, so muß er es dadurch büßen, daß man ihm nicht die gehörige Aufmerksamkeit schenkt.

(Das Nähere im folgenden Hefte).

§. 427. Die Sommerbehandlung ist der allgemeinen im Lande so ziemlich gleich.

a) Vor dem Blühen wird verbrochen, d. h. alle Triebe an den Bögen werden über dem Scheine abgezwickt, die man Schnabelhölzer nennt, und blos zwei Wachshölzer bleiben stehen, und werden an den Pfahl geheftet. Bei dem Sylvaner bleibt jedoch nur 1 Wachsholz stehen, bei den übrigen Rebsorten aber 2.

b) Nach dem Blühen wird noch 2 mal aufgeheftet, und erst ganz spät überhauen, in der Regel vor Matthiastag den 21. September nicht. Die Eberzähne werden nur abgezwickt, nicht ausgebrochen.

§. 428. Die Laubspitzen von der früheren Arbeit werden grün gefüttert, diejenigen, welche beim Ueberhauen gewonnen werden, bindet man in Büschel, die man Feggen nennt, und stellt sie zum Trocknen auf die Pfähle. Man nennt dieß Haulaub.

§. 429. Die Nachbesserung abgehender Stöcke wird durch Eingruben bewerkstelliget, indem man einen der benachbarten Schenkel sammt dem Wachsholz an die Stelle legt.

§. 430. Die Beholzung ist mit Tannenpfählen, wovon das Hundert 50 bis 56 kr. kostet.

Sie werden vor Winter ausgezogen, und auf Rößle von 40 bis 50 Stücken gelegt (s. Fig. 37).

§. 431. Das Quetschen der Trauben wird im bekannten Tretzuber verrichtet.

§. 432. Das Pressen geschieht vermittelst der großen Baumkeltern, wo 4 vierzig Fuß lange und zusammen 3 Fuß dicke eichene Stämme den Hebel bilden, an welchen dann Vorderdocken mit schwerem Gewichte hängen. Fast in dem ganzen Remsthale stehen die Keltergebäude, wovon jedes 2 bis 3 Bäume enthält, (d. h. 2 bis 3 Keltern) draußen in den Weinbergen, und zwar so, daß jede in einem gewissen demselben zugewiesenen Distrikte ist. In diesen wird gewöhnlich das Jahr hindurch auch das grobe Herbstgeschirr,

besonders Bütten und Tretzüber aufbewahrt, wo alles seinen bestimmten Platz hat. Die Bütten sind alle von Tannenholz, weil in den eichenen Bütten nach Aussage meines Führers der Wein nicht aufnimmt, d. h. gährt, was hier nöthig ist, weil man fast allgemein weiße Weine hier hat, die so lange stehen müssen, bis die Treber auf der Höhe sind, sonst wird der Wein zähe. Besonders interessant ist aber die Einrichtung zur Herbstzeit selbst, denn rings um die Keltergebäude sind förmliche Gassen gebildet, wie bei einem Jahrmarkte, wo jeder Weinbergseigenthümer seinen bestimmten Stand hat. Dieser Stand besteht aus 3 oder 4 großen, 1 bis 1½ Fuß hohen Quadersteinen, auf welche die Bütte gestellt wird, welche gewöhnlich die Größe von 8 bis 12 Eimern hat. Zwischen den vorderen 2 Steinen befindet sich gewöhnlich eine Vertiefung in der Erde, in welche das Ablaßgefäß gestellt wird, das man etwas unter die Bütte schiebt, indem dieselbe das Zapfenloch nicht an einer Seitendaube, sondern an dem Boden hat, in welches eine Stange gesteckt wird, die etwas länger als die Bütte hoch ist. Soll nun der Wein abgelassen werden, so wird die Stange gelüftet, worauf die Brühe in das unten stehende Gefäß abläuft. Jede Bütte hat einen Deckel, in Folge einer Verordnung von 1824, wo das lang anhaltende Regenwetter so vielen Wein verdarb, indem manche Bütten 3 Wochen lang offen dem Wetter preiß gegeben waren.

Hier ist nun der Markt für den Wein, und alle Verkäufe werden an diesen Stellen abgeschlossen, manche werden auch nach der Besichtigung bei bekannten Leuten im Orte selbst abgethan. Größtentheils hat jeder Weinbauer schon seinen bekannten Käufer, seinen Kunden, und da wird gar oft der Wein gekauft, ohne daß man ihn nur kostet, wenn man mit dem vorjährigen Wein zufrieden war. Ist der Kauf abgeschlossen, dann wird der Tag zum Abholen bestimmt, und auf solchen Tag wird dann gekeltert, (ehe ein Wein verkauft ist, wird er nicht gekeltert) wo von dem Secker 26 Maas Kelterwein genommen wird. Solcher Secker ist in 12 Stunden ausgepreßt. Sind die Verkäufe schnell auf einander gekommen, so

wird auch in 24 Stunden 3 mal gekeltert. Man rechnet auf den Secker 50 Bütten voll Trauben, was mit 25 Bütten voll Trester gleich ist, welche zu einem Secker genommen werden. Nach dieser Maasgabe wird der Kelterwein genommen. Nachdem nun der Zehnte, Bodenwein, Heiligenwein, Opferwein und dgl. mehr weggenommen sind, empfängt dann der Käufer den Netto-Ertrag, und führet ihn weg.

Die ausgepreßten Trester werden an die Küfer nach Jahrgang und nach obiger Berechnung per Butte von 2 kr. bis zu 12 kr. verkauft.

§. 433. Das Keltermesser ist in ganz Würtemberg das gewöhnliche Breitbeil des Zimmermanns (s. Fig. 41), daher auch die Zimmerleute gewöhnlich beim Keltern angestellt sind.

§. 434. Der Ertrag der Weinberge ist hier vermöge des schwachen Holzwuchses fast um die Hälfte geringer als wie im Unterlande.

Uebrigens ist es eine bekannte Sache, daß da, wo der Ertrag der Weinberge gering ist, gewöhnlich ein besserer Wein wächst, als im umgekehrten Falle.

§. 435 Die Bodenbearbeitung geschieht hier 4 mal, (der Provinzialausdruck ist, der Boden wird 4 mal geöffnet) 1 mal gehackt, und 3 mal gefelgt.

§. 436. Junge Weinberge, welche man Gereut heißt, werden 3 mal gefelgt, und zwar mit der Felghaue nach Form (Fig. 47).

§. 437. Das Düngen geschieht wo möglich alle 2 Jahre, und zwar theils im Sommer, wo der Dünger auf der Oberfläche ausgebreitet wird, und theils im Spätjahre, wo der Dünger unmittelbar an den Stock kommt, in der Absicht, um ihn dadurch besser vor Winterfrost zu schützen.

§. 438. Junge Weinberge werden in demselben Spätjahre nach dem Setzen gedüngt, nämlich sie werden mit einer Gabel voll Mist zugedeckt. Das darauffolgende Spätjahr erhalten sie Erde, und im dritten wieder Dünger.

§. 439. Der Verkaufspreis der Weinberge in guter Lage ist per Viertel 100 bis 150 fl. durchschnittlich.

§. 440. Das Alter der Weinberge nimmt man auf 30 höchstens 40 Jahre an.

§. 441. Die Baukosten eines Morgen Weinberges betragen 20 fl. im Beziehfeld, im Berge, wo nicht bezogen wird zahlt man nur 18 fl. —

Es ist nämlich in hiesiger Gegend üblich, daß man die Weinberge nur bis zu einer gewissen Höhe vor Winter beziehet, etwa bis zum halben Berge, was höher liegt, wird nicht mehr bezogen.

§. 442. Bei dem Beziehen, (was man im Unterlande Trechen heißt) wird eine kleine Grube in die Erde gemacht, dann der Stock zusammen gefaßt, und mit einem schief gesteckten Pfahle auf den Boden gespannt, damit er im Winter nicht aufspringe, darauf wird er mit etwas Erde bedeckt. Manche decken auch bloß mit Erde, ohne einen Pfahl beizustecken.

§. 443. Der Taglohn ist gewöhnlich 16 kr. mit Kost, beim Hacken aber 24 kr. nebst 3 Schoppen Wein Ohne Kost ist es in hiesiger Gegend nicht üblich zu arbeiten, außer im Accorde.

§. 444. Das Hundert Blindreben kostet 16 kr., wenn man aber für die Sorten gut ist, die jemand haben will, so kosten sie 24 kr., Reben von einem jungen Abwurfe, die sogenannten Haarreben, kosten 40 kr.

§. 445. Das Hundert Wurzelreben, Zwieläufer (Zweiläufer) kostet 1 fl. —

§. 446. Die Herbstpolizei wird hier nicht strenge gehandhabt, wie es an manchen Orten zum Lästigseyn geschieht. Es darf jederman und zu jeder Zeit in seinen Weinberg; nur darf er keine Zäune (Korb) oder Butte mitnehmen. Da hier sehr spät überhauen wird, wo schon viele Trauben genießbar sind, so kann man auch die Weinberge nicht wohl schließen, wie es im Rheingaue der Fall ist; (man lese nur im 3. Hefte diesen Artikel von Rüdesheim,) auch findet man in keinem Weinberge einen Obstbaum, was

in Würtemberg sehr zu beloben ist, deßhalb hat man auch nicht nöthig mit einem Traggeschirr später hinauszugehen. Die andern Nebennutzungen, wo besonders das Welschkorn figurirt, Bohnen, Kürbisse u. dgl. sind alle schon früher eingeheimst.

NB. Die Terrassen oder Gräben nennt man in der Gegend von Schorndorf Scherfel.

Stetten.

§. 447. Dieser Flecken hat einen nicht unbedeutenden Weinbau von 480 Morgen Weinberge. Da es aber auf der linken Seite des erweiterten Remsthales, oder vielmehr auf der entgegengesetzten Seite von Korb und Heppach, liegt, so hat es wenige besonders günstige Expositionen, indem sie sich größtentheils östlich, nordöstlich, nördlich und nordwestlich neigen, wie z. B. Glitzer, Hödder, der wüste Berg ꝛc.; eine Ausnahme machen jedoch die Lindhälde und ein großer Theil der dortigen Herrschaftsweinberge, wo in neuerer Zeit mehrere Parthien mit edlem Rebsatze angelegt wurden, die viel Gutes versprechen, sie liegen vermöge eines Thaleinschnittes ziemlich südlich, und haben eine Abdachung von 20 — 25 Grad, wobei aber das Gelände in viele Terrassen abgetheilt ist.

§. 448. Früher hatte Stetten besonderen Ruf wegen dem sogenannten Brodwasser, wovon man aber jetzt nichts mehr weiß. Bei meinen Erkundigungen über den Ursprung dieses Namens sagte man mir: „Eine alte Dame in dem hiesigen Schlosse habe ehemals die Gewohnheit gehabt, nach Tisch etwas Brod in den Wein zu tauchen, und dasselbe wahrscheinlich so erweicht zu genießen, wodurch der Wein, welcher ganz wasserhell war, den Namen Brodwasser bekam."

Ob man vielleicht damals schon in den Herrschaftsweinbergen Rießlinge bauete, die oft einen solchen wasserklaren Wein geben, oder ob der jetzige Rebsatz, der blos aus Sylvanern und Elblingen besteht,

und dem in neuerer Zeit nur etwas Trollinger beigemischt worden, damals auch schon üblich war, darüber weiß man nichts Gewisses.

§. 449. Die Erziehung ist hier dieselbe wie im Remsthale. Die Sylvaner (Salviner) werden größtentheils auf Zapfen von 4 Augen geschnitten, und die Elbene (Elblinge) bekommen kleine Bögen.

Fellbach

§. 450. ist ein sehr bedeutender Weinort, und zählt 843 Morgen Weinberge. Da es an dem äußersten Ende des Gebirgszuges liegt, das sich von Eßlingen herabzieht, und zugleich den ersten linken Eingangspunkt in das vordere weite Remsthal bildet, so eröffnen sich hier mehrere Expositionen, die der kegelförmig abgerundete Berg darbietet, so daß von der nördlichen bis zur südlichen Seite alle Modificationen stattfinden, deren nähere Bezeichnung ich für überflüssig halte; auch liegt ein großer Theil der Weinberge am Fuße des Berges ziemlich flach. Zwischen diesen liegen in verschiedenen Entfernungen mehrere Keltergebäude, wo jedes seinen eigenen Bann hat.

§. 451. Der interessanteste Theil dieser Weinberge sind die Lämmler, welche einen der besten Weine Würtembergs liefern. Dieß ist ein kleiner Distrikt in der Nähe von Rothenberg, der eine tiefe Einbuchtung in die Gebirgswand ist, welche südwestliche Exposition hat; durch diese Einbuchtung bildet sich eine rein südliche Wand mit etwa 20 Grad Abdachung, woran die berühmten Lämmler Weinberge in einer Höhe von 150 bis 250 Fuß liegen. Der sogenannte Simmerrothenberg bildet einen starken Vorsprung, wodurch die Einbuchtung tiefer, und folglich die Weinlage umfassender wird, als in anderen solchen Einbuchtungen, deren mehrere bis nach Eßlingen vorkommen. Da hier das Gebirg durch keine Thalschlucht durchbrochen, sondern dasselbe in gleicher Höhe fortlaufend ist, so ist dieser Kessel von allen Winden, die je störend einwirken können, abgeschlossen. Nach allen Combinationen kann es auch nicht wohl anders

seyn, als daß hier was vorzügliches gedeihen muß; denn man trifft nicht leicht eine ähnliche Lage, die dem Weinbaue so günstig ist, als diese. Der Boden ist ein rother Keupermergel. Die Erziehung wie das folgende Untertürkheim.

Untertürkheim.

§. 452. Dieß ist einer der berühmtesten Weinorte Würtembergs, und zählt in seinem Zehnten (wie man die Gemarkung nennt) 577 Morgen Weinberge. Wenn man auf der linken Seite des Neckars, von Stuttgart aus das fruchtbare Neckarthal bis nach Eßlingen durchwandert, so hat man durch die ununterbrochene Masse von Weinbergen, die von Fallbach an bis nach Eßlingen in einer Ausdehnung von 3 Stunden die Bergkette bedecken, einen imposanten Anblick, der in der Ferne zwar an sich durch seine Gleichförmigkeit einfach scheint, allein durch die vielen Obstanlagen auf beiden Seiten deß Neckarufers, durch viele dazwischen liegende Ortschaften, durch die königliche Anlage Weil und so manche das Auge ansprechende Abwechslungen mit Feld- und Waldparthien zu einem der interessantesten Theile Würtembergs erhoben wird, in welcher, in Folge der Fruchtbarkeit des Thales und der Nähe von Stuttgart, ein gewisser Wohlstand nicht zu verkennen ist.

§. 453. Namentlich ist dieß der Fall in Untertürkheim, wo man an der ganzen Einrichtung der Weinbergsanlagen erkennt, daß hier die Mittel vorhanden sind, dieselben in gutem Stande unterhalten zu können. Wenn man so die ganze Weinlage begeht, da sieht man, mit welchem Fleiß uud mit welchem Kostenaufwande allenthalben, wo es nöthig ist, schöne Mauern aufgeführt sind, mit welcher Vorsicht man allenthalben bei der ersten Anlage darauf bedacht war, die südliche Seite zu gewinnen, d. h. durch Aufführung von hohen Mauern auf der westlichen Seite, wie man allenthalben auf einen geschickten Wasserabzug durch eigene gepflästerte Wasserrinnen bedacht ist, wie sorgfältig das Gestäffel unterhalten wird, das nicht, wie an vielen andern Orten des Unterlandes, aus bloßen hingelegten Steinen (Trippel genannt) besteht, sondern das alles fest gemauert und geplattet ist. Besonders bemerkenswerth

ist, daß fast alle Terrassen nach einer Richtung schief gebauet sind, wodurch das Wasser einer jeden Terrasse zu dem Gestäffel, oder zu einer besondern Wasserrinne geleitet wird (man sehe Fig. 31), die sich wesentlich von der (Fig. 30) bei Stuttgart üblichen Form unterscheidet.

§. 454. Der Boden der Weinberge besteht aus rothem Keuper (Leberkieß) längs dem ganzen vorhin bezeichneten Gebirge. Wie allenthalben ist er auch hier vom Kalk unterlagert, welcher an einer Stelle ohnfern vom Orte, wo man vom Rothenberg zurückkommt, ziemlich mächtig zu Tage steht. Seine Decke ist ein Sandstein, hier Werkstein genannt, der sich aber von dem des Weinsberger Thales wesentlich unterscheidet, indem er einen festeren Zusammenhang hat, grobkörniger und überhaupt weit mehr quarziger Natur ist, und weniger Glimmer enthält. Sein Bruch geht auch mehr ins gelbweißliche, und das Eisenoxyd spielt bei ihm eine gewisse Rolle, was bei dem Keupersandstein des Unterlandes weniger der Fall ist. Durch den rothen Keupermergel, der sich fest in die Zwischenräume setzt, werden auch die Steine, sobald sie vermauert sind, in ihrem Aeußern ganz verändert, so daß man meint, alle Mauern bestünden aus dem rothen älteren Sandsteine des Odenwaldes. Ob aber zwischen dem Kalk und dem Keuper allenthalben ein Gypslager sich vorfindet, wie es in der Nähe von Untertürkheim vorkommt, möchte ich noch bezweifeln.

§. 455. Dieß Gypslager, das 20 bis 30 Fuß mächtig ist, liegt im sogenannten Flohberg, etwa 100 Fuß über dem Neckarspiegel, und bildet eine ziemlich große Fläche, die ringsum mit Rebhügeln umgeben ist. Seine Decke ist eine umbrabraune Erde, die von 1½ Fuß bis zu 3 — 4 Fuß Dicke abwechselt; darauf folgt ein gypshaltiger und thonhaltiger Kalk, der sich selten lagert, und größtentheils an der Luft verwittert, weßhalb er auch gewöhnlich in die ausgegrabenen Gypsgruben geworfen wird. Man nennt dieses Gestein der Flein. Unter diesem liegt nun der Gyps in mächtigen Bänken und derben Massen, der sich aber lagerhaft hauen läßt. Es sind hier ganze Mauern damit aufgeführt, die so schön in einander ge-

fügt sind, daß man glaubt, die Steine seyen mit besonderer Kunstfertigkeit behandelt worden, was aber lediglich in ihren Lagerungs-Verhältnissen liegt.

Seine Farbe ist lichtrauchgrau, seine Masse ist fest und derb, nicht leicht verwitternd, sie enthält viele weiße Stellen als Zwischenlager, wodurch er im Bruche das Ansehen eines grauen Marmors erhält.

Dieß Gypslager liegt auf einem grünlich grauen Sandstein, welcher den schon angeführten Kalk bedeckt.

§. 456. Bei einer Anlage oder vielmehr Verjüngung (denn der ganze Berg ist durchaus mit Reben bepflanzt) wird vom Stockweg 3 Fuß tief geritten, wobei man immer trachtet, dem Felde eine möglichst südliche Richtung zu geben; kommen dabei Steine vor, so werden diese versenkt, und der gute Boden für die Oberfläche zurückbehalten. Bei festem Boden gebraucht man einen Pickel, wie in (Fig. 42) versinnlicht.

§. 457. Solche Gereute werden 1 bis 2 Jahre lang mit Bohnen bepflanzt, mehreremal gefelgt, und einmal gedüngt, dann erst werden sie mit Reben besetzt.

Dieses Liegenlassen des Bodens hat den Zweck, die Verwitterung des Leberkieses abzuwarten, und durch das Düngen und Bepflanzen den obern Theil des Bodens fruchtbar zu machen, und gleichsam eine künstliche Ackerkrumme zu bilden, weßhalb man auch so flach setzt. Zu wundern ist dabei, daß man den Boden so tief umrottet, da es lange Zeit bedarf, bis die Wurzeln so tief eingehen, um so mehr, da sie bei der Oberfläche-Düngung sich gerne dahin ziehen, wo sie Nahrung finden (über die Verwitterung der thonhaltigen Gesteine und ihre Wirkung als Düngmittel, lese man das 3. Heft).

§. 458. Beim Setzen werden gewöhnlich ganz flache Löcher (Stufen genannt) mit einer Reuthaue gemacht, in welche dann 1 Stock, oder 2 Schnittlinge ganz schief, etwa in einem Winkel von 35 Graden eingelegt, und nur mit der gewöhnlichen Weinbergserde bedeckt werden.

§. 459. Die Schnittlinge, welche gewöhnlich auf 15 — 18 Zolle abgeschnitten werden, legt man aber so ein, daß sie oben 1 Zoll und unten 2 — 3 Zolle von einander stehen; ehe sie aber gepflanzt werden, stellt man sie etwa 6 Tage ins Wasser, wodurch sie weit sicherer wachsen sollen, als ohne dieses. Das 100 wird mit 12 kr. bezahlt.

§. 460. Die Stöcke sind gewöhnlich 2 bis 3 Jahre lang im Boden liegende Schnittlinge, die man 2 bis 3 Läuber nennt, und wovon das 100 1 fl. 30 kr. kostet.

§. 461. Das Nachbessern alter abgehender Stöcke wird gewöhnlich durch Einlegen von einem benachbarten Stocke gemacht.

§. 462. Die Entfernung der Rebstöcke ist in Niederungen 4 Fuß und an Bergen 3½ Fuß ins Quadrat.

§. 463. Vom 1sten bis zum 5ten Jahre ist die Behandlung ganz wie im Remsthale schon beschrieben worden (es ist auch ganz derselbe rothe Boden wie dorten), auch bekommt der Stock nur 3 Schenkel, jedoch mit dem Unterschiede, daß weniger auf Zapfen, sondern fast alles auf kleine Bogen geschnitten wird, also die 3schenkliche Bogen-Erziehung.

§. 464. Die Sommerbehandlung ist der allgemeinen ziemlich gleich. Jeder Bogen bekommt 2 Wachshölzer, das übrige wird verbrochen und verzwickt. Die Aberzähne werden jedoch nicht sorgfältig ausgebrochen, sondern nur etwas abgezwickt. Der Sylvaner muß jedoch sorgfältiger ausgezwickt werden, damit die Traube Luft habe und nicht so leicht faule.

§. 465. Der Rebsatz ist allgemein der Sylvaner, besonders für geringere Lagen; im Frühenfeld, d. h. in den guten Lagen, werden dagegen Trollinger, Urben und Välteliner eingemengt. Letzterer bekommt bloß 4 Augen, die erstern hingegen kleine Bögen von 5 bis 6 Zoll im Durchmesser. Früher pflanzte man viele Elblinge, Gutedel und Muskateller, wovon man noch überall antrifft, allein sie sind so wenig mehr vorhanden, daß man sie nicht mehr unter den herrschenden Rebsatz zählen kann.

§. 466. Das Quetschen der Trauben wird wie allenthalben im Tretzuber vorgenommen, indessen werden auch viele vermittelst dem Beersieb gebeert, und dann erst getreten. Solcher Beerwein wurde früher immer mit 5 fl. 30 kr. per Eimer theurer verkauft als der gewöhnlich getretene, allein jetzt bezahlt man nicht mehr dafür; der Eigenthümer hat lediglich den Vortheil, daß er früher seine Waare verkaufen kann, und manchmal einen höheren Preis dafür erhält, als für den andern. In neüerer Zeit wird auch hier von dem vom Weinbauvereine empfohlene Traubenraspelsieb Gebrauch gemacht, wovon ich mir eine oberflächliche Zeichnung nahm.*)

Diese Raspel besteht aus 2 Theilen. Fig. 43 ist ein viereckiger Kasten mit 6 bis 8 Zoll hohem schief stehendem Rande, das Beersieb genannt; in diesen sind eckige Stäbe angebracht, welche sich kreuzen, und Oeffnungen von 1 Zoll ins Gevierte bilden. Dieser Kasten wird auf einen ähnlichen Fig 44 gestellt, dessen Boden Rippen hat, zwischen welche kleinfingersdicke Löcher gebohrt sind, dieß heißt das Raspelsieb. Dieser zweite Kasten hat eine Oeffnung, durch welche man die zerriebenen Trauben in den untenstehenden Zuber fallen läßt. Will man nun Abrappen oder Abbeeren, so schüttet man eine Butte voll Trauben auf den oberen Behälter, welcher auf dem unteren fest aufsitzt, und reibt mit den Händen die Beeren durch, worauf die Kämme zurückbleiben. Hat man eine Portion so durchgerieben, so hebt man den oberen Kasten ab, und nimmt das Reibbrett Fig. 43, das ebenfalls Rippen hat, und zerreibt damit die ganze Masse, bis keine ganzen zusammenhängenden Hülsen mehr sichtbar sind, dann öffnet man das auf der Seite befindliche kleine Brettchen a und läßt die Masse in den unterstehenden Bottich fallen.

§. 467. Man rechnet hier auf den Viertelmorgen im Durchschnitte nur 1 Eimer Wein-Ertrag, während man in dem gegenüberliegenden Wangen 2 bis 3 Eimer rechnen darf.

---

*) In dem 9. Hefte des Correspondenzblattes des Würt. landwirthschaftl. Vereins ist eine getreuere Abbildung davon nebst einer ausführlichen Beschreibung von Seite 130 bis 154.

§. 468. Ich muß hier einer Maschine erwähnen, die ich in Mettingen eine Stunde oberhalb Untertürkheim in einem Kelterhause antraf; sie ist sehr sinnreich verfertiget. Der Erfinder erhielt auch bei dem landwirtschaftlichen Feste einen Preis dafür. Ich habe an Ort und Stelle in einem Kelterhause eine Zeichnung nach dem Maaßstabe davon genommen. Es ist ebenfalls eine Raspelmaschine, die aber eigentlich mehr zum Abbeeren bestimmt ist.

Fig. 46 ist die Maschine, welche auf einem Gestelle aaa ruht, das man auf einen Zuber setzt. b ist ein viereckiger Kasten, worein man die Trauben schüttet, cc ist derselbe von der oberen Ansicht. An dem Fuße dieses Kastens befindet sich eine Kurbel dddd, welche mit Rippen e versehen ist. Der Boden der Maschine ist halbzirkelförmig und mit Stäben versehen, welche in einer Entfernung von 1 Zoll voneinanderstehen f, auf der Seite ist ein Thürchen g, das ebenfalls mit denselben Stäben versehen ist. Soll nun abgebeert werden, so bewegt man die Kurbel, die immer in einer gewissen Entfernung von dem gerippten Boden f läuft, hin und her, wodurch die Beeren abgerissen werden, welche dann theils ganz, theils halb zerquetscht in den untenstehenden Zuber fallen; ist das Abbeeren vollendet, so nimmt man den Rechen h und ziehet die Kämme damit heraus.

Diese Maschine kommt in neuerer Zeit immer mehr in Aufnahme und hat besonders im Jahr 1835 auch in Baden bereits freundliche Aufnahme gefunden.

§. 469. Die Pfähle sind wie allenthalben zu 6 bis 7 Fuß Länge von Tannenholz, sie werden vor Winter ausgezogen, und wie im Remsthal auf Rößle gelegt. Jedesmal von 6 Stöcken werden die Pfähle auf ein solches Rößle gelegt, wie (Fig. 37) zeigt.

§. 470. Die Bodenbehandlung ist wie allenthalben 1 mal Hacken und 3 mal Felgen. Die Felghaue ist wie die des Remsthales (Fig. 47.)

§. 471. Eines Rückorbes muß ich hier erwähnen, welchen man hier Krebe nennt (Fig. 48), den Männer wie Weiber

auf dem Rücken tragen, wenn sie in die Weinberge gehen. So wie bei Heilbronn der Wingertsmann die Butte mit nimmt, worin er sein Arbeitsgeschirr, Wein und Brod hinausträgt, so hat hier der Wingerter die Krebe auf dem Rücken. Diese ist von Weiden geflochten und hat unten einen viereckigen Boden von Holz. Der Schild geht weit über den Kopf hinaus, und hieran hängt der Wingertsmann die Haue, wobei der Stiel in dem Korbe hängt. Mit dieser Krebe werden die größten Lasten Futter aus den Weinbergen nach Hause getragen, so wie die Nebenpflanzungen Welschkorn, Dickrüben und dgl.

Die Welschkornpflanzung ist hier an dem ganzen Gebirgszuge so wie auf dem jenseitigen Neckarufer so häufig, daß man oft die Weinberge kaum von dem Welschkorn (Zea Mais) erkennen kann, was aber hauptsächlich nur in den flacheren Weinbergen geschieht. Dadurch wird vollends jeder erwärmende Sonnenstrahl vom Boden abgehalten.

§. 472. Das Düngen geschieht hier alle 3 bis 4 Jahre, dabei wird aber mit Erde abgewechselt, so daß 1 Jahr Erde und das folgende Jahr Dung gegeben wird. 1 bis 2 Jahre bleiben dann frei.

Diese Erde wird aus dem Weinberge selbst genommen, und fast jeder Weinberg hat 1 oder 2 Erdengruben. Solche werden gewöhnlich in einer der abgängigsten Terrassen (die man auch hier Gräben nennt,) angelegt; man fängt nämlich an der unteren Mauer an, einen 2 Fuß tiefen Graben auszuheben und die Erde davon in die anderen Terrassen zu tragen. So wird jedes Jahr fortgefahren, bis die Terrasse 2 Fuß Erde verloren hat, dann wird sie frisch geritten, und wieder mit Reben bepflanzt. Nach dieser kommt die Reihe an eine andere, welche die abgängigste ist, und so kommt nach einem gewissen Zeitraum die Reihe an alle, wenn nicht früher die übrigen geritten werden müssen. Durch späteres Nachtragen von Erde auf diese aufgehobene Stelle erhöht sich dann die Terrasse (Graben) wieder zu ihrer früheren Höhe.

Zu diesem Geschäfte hat man eigene Bütten, welche man Erden-Bütten nennt, und welche kleiner sind, als die gewöhnlichen Wein-Bütten, so daß sie etwa 100 Pfund Erde fassen können. Um diese Bütte bequem auf den Rücken nehmen zu können, hat man einen Bock mit 3 Füßen, wovon 2 herausgenommen werden können, der 3. aber mit einem Gewerbe festgemacht ist, das wie eine Fliegen-Klappe beweglich ist (Siehe Fig 49). Solchen Bock nimmt der Wingertsmann in seine Erden-Butte, und an Ort und Stelle setzt er ihn zusammen. Mit diesen Werkzeugen wird auch der Dünger in die Weinberge gebracht.

Dieß beständige Erdentragen, das an der Alp bis zum Uebermaas getrieben wird, ist bestimmt für den Weinstock nicht so nöthig, als man hier glaubt, indem wir Gegenden haben, wo auch Keuperboden ist, und keine Erde getragen wird, die Rebstöcke wachsen und tragen auch. Man sollte fast denken, daß die Wingertsleute sich dadurch im Winter in ihrer gewohnteren Thätigkeit erhalten wollten.

§. 473. Junge Weinberge werden wie in Stuttgart angegeben behandelt, das erste Spätjahr gedüngt, und das zweite mit Erde übertragen u. s. f. Wie befangen doch manchmal die Menschen in ihrem Urtheil sind, durch Gewohnheiten, die sie ererbt haben, beweist der Glaube hier, daß die Erde nach dem Rotten 2 Jahre liegen bleiben müsse, um sich setzen zu können, indem sonst die Wurzeln abreißen würden, während sie die Stöcke oft nur ½ Fuß tief in den Boden legen. So geht es, wenn die Leute nicht auch etwa anderes sehen, als ihr Heimathliches. Würden sie sehen, wie in anderen Ländern, wo sogleich nach dem Rotten gesetzt wird, die jungen Reben wachsen, dann würden sie doch ihren bisherigen Glauben in Zweifel stellen. Wohl denken sie nicht daran, daß durch das längere Liegenlassen, und durch das Bebauen des Bodens der Keuper verwittert, und sich dann fruchtbarer Boden bildet, der den Reben bei dem flachen Setzen dienlicher ist, als ohne diese Vorbereitung.

§. 474. Der Preis der Weinberge bester Lage ist per Morgen 1200—1400 fl.

§. 475. Das Alter der Weinberge nimmt man auf 30 Jahre an.

§. 476. Die Baukosten eines Morgens Weinberg sind nach Gemeinderäthlicher Taxe 19 fl. per Jahr, wobei aber manche Neben-Arbeiten nicht mitbegriffen sind.

§. 477. Der Tagelohn für den Wingertsmann ist ohne Kost 24 kr. nebst 4mal Brod und Trinken.

§. 478. Das Trechen ist hier ebenfalls üblich, jedoch nur an dem Fuße der Berge, in der Höhe nicht. Es geschiehet mit Erde wie in Stuttgart mit einer Trechhaue, wie Fig. 50 zeigt.

§. 479. Die Weinlese ist hier allgemein, nicht wie an manchen Orten Bannweise.

§. 480. Da hier der Neckar sich so nahe an das linke Gebirge drängt, daß an seinem Ufer fast gar kein Feldbau ist, und die Orte bis nach Eßlingen nahe am Neckar und nahe am Gebirge liegen, so sind die Keltern alle in den Orten selbst. Dieß ist auch in Untertürkheim der Fall, wo der beschränkte Raum nicht erlaubt, die Bütten, wie es an so vielen Orten üblich ist, um die Kelter herum zu stellen; deßhalb werden sie längs der Straße vor die Häuser hingestellt, was einen eigenen Anblick gewährt, besonders da eine der Straßen lang und gerade auslaufend ist. Zu diesem Behufe liegen längs der Straße das ganze Jahr hindurch mehrere Hundert große Quadersteine, welche als Träger der Bütten in ihrer einmal bestimmten Lage bleiben, manche auch von ihrer Stelle gerückt werden. Hier ist also der Weinmarkt auf offener Straße.

§. 481. Zum Schlusse muß ich noch der hiesigen herrschaftlichen Weinberge, welche der Hofdomänenkammer angehören, erwähnen. Sie liegen an dem sogenannten Münchberge, und haben größtentheils eine Abdachung von 20—25 Grad. Sie liegen in einer vortrefflichen Mulde mit ganz südlicher Exposition, die besonders durch den vorspringenden Rothenberg, worauf das Grabmahl der Königin

ist, vor schädlichen Winden geschützt wird. Die ganze Besitzung besteht aus 22 Morgen, welche sämmtlich in Terrassen (Gräben) von 12 bis 20 Zeilen abgetheilt sind. In neuerer Zeit wurde ein großer Theil davon mit Rießlingen bepflanzt, welche nach Rheingauer Art gezogen werden; es wurden zu diesem Behufe auch Weingärtner von Seiten der Herrschaft nach dem Rheingaue geschickt, welche in dem Laufe des Sommers dort arbeiteten, um diese Erziehungsart vollständig zu erlernen. Ein Theil dieser Anlage ist auch mit Välteliner und der größte Theil mit dem gewöhnlichen Samen (nach hiesigem Ausdrucke) bepflanzt.

Daß sämmtliche Anlagen sehr gut gehalten sind, und das Mauerwerk besonders gut unterhalten wird, kann man sich leicht denken, indem die Aufsichtsbehörde viele Sorgfalt darauf verwendet. Das Ganze ist mit einem schönen Pavillon geschmückt, dessen Wände und Portal mit Reben geziert sind, wo durch den Winkelschnitt ihre reine architectonische Form beibehalten wird.

§. 482. Nicht sehr ferne davon ist auch ein Gesellschafts-Weinberg, der der Weinbau-Gesellschaft gehört, und größtentheils mit Rießlingen bepflanzt ist, wo verschiedene Erziehungsarten, unter andern auch Bockschnitt angebracht sind. Bei letzterem ist aber die Originalität nicht beibehalten, weßhalb er auch den beabsichtigten Zweck als Muster nicht erreicht. Von diesen Rießlings-Anlagen habe ich bei der Generalversammlung der Gesellschaft im Jahr 1832 Weinproben versucht, die mich in Betreff ihrer Güte in Staunen brachten. Diese sind die kräftigsten Wortführer für die Verbesserung, welcher so manche gute Lagen in Würtemberg fähig wären, aber die Leute sind selbst für die augenfälligsten günstigen Erfolge noch nicht empfänglich, bis vielleicht eine Zeit kommt, wo die Umstände sie dazu nöthigen werden, und diese Zeit ist vielleicht nicht mehr so fern, wenn die Liebhaberei und Modesucht Bier zu trinken sich gradatim so fort vermehrt, als sie sich seit 6 Jahren nur vermehrt hat (darüber später ein mehreres).

Wangen.

§. 483. Dieser Ort, der 270 Morgen Weinberge hat, die größtentheils auf dem ebenen flachen Felde und an den nördlichen Abhängen des Gebirges liegen, das hinter Stuttgart sich erhebt, hatte nach alten Urkunden früher einigen Ruf in Bezug auf dessen Weinbau, der aber in neuerer Zeit ganz verschwunden ist. Indessen wird Wangen dafür reichlich wieder entschädiget durch einen weit höheren Ertrag seiner Weinberge, der das Doppelte seiner Nachbarorte beträgt. Schon früher habe ich gesagt, daß alle nördlichen Lagen weit mehr Trauben und stärkeren Holzwuchs bringen, als die südlichen, und dieß bestätigt sich hier augenfällig; denn wenn die südwestliche gegenüberliegende Seite fast keinen Wein macht, so bleibt Wangen mit seiner nordöstlichen Exposition immer noch ein guter Ertrag, wozu ihnen der Rebsatz, der in der Ebene besonders aus Sylvanern und Putscheeren besteht, treulich hilft.

§. 484. Die eigentliche Ursache dieser Erscheinung ist im Grunde schwer zu erklären. Bekanntlich haben die nördlichen Seiten immer einen stärkeren Holzwuchs, der durch die vermehrte Feuchtigkeit an solchen Stellen, wo die Sonne nicht so austrocknend wirken kann, unterstützt wird; auch werden die Trauben größer. Es ist also im Ganzen hier mehr Vegetationstrieb, der auf die Entwicklung der Trauben gewiß nicht ohne Einfluß ist. Den Hauptgrund glaube ich aber darin zu finden, daß die Trauben der nördlichen Lagen später blühen, als die der südlichen. Gar oft fällt um die erste Blüthe-Zeit ein Nebel oder sonstiges feuchtes Wetter ein, das die Blüthe benachtheiliget, das aber bald vorüber geht. Da nun die nördlichen Lagen später blühen, so erreichen diese dann das bessere und gedeihlichere Wetter, das dem Blüthenact zuträglicher ist, als das frühere. Diese Erklärung ist zwar nicht ganz genügend, allein ich kann mir bis jetzt keine andere finden.

Uhlbach.

§. 485. Dieser berühmte Weinort Würtembergs hat 316 Morgen Weinberge. Seine Lage ist wohl einzig in ihrer Art, mir ist wenigstens noch keine ähnliche vorgekommen. Man denke sich einen großen Krater von etwa 300 Fuß Tiefe, dessen Wände sich mit 15 bis 22 Grad gegen den Mittelpunkt neigen, in welchem das Dorf liegt, so hat man einen etwaigen Begriff von Uhlbachs Lage. Das ganze Weingelände ist ein ungeheurer Kessel, in welchen sich ein kleiner Berg als Vorsprung eingeschoben hat, den man den Götzenberg nennt. Sonst ist aber das ganze Gelände völlig zirkelförmig, in welchem 3 Seiten mit Reben bepflanzt sind. Die 4. Seite, die nördliche, ist dagegen mit Obstbäumen besetzt. Dieses große Amphitheater hat nur einen einzigen Wasserabfluß durch ein enges Thälchen gegen Obertürkheim hin, sonst ist aber keine Thalöffnung vorhanden. Bei einer solch abgeschlossenen Lage kann man sich denken, wie ungestört von allen Winden sich hier die Sonnenstrahlen sammlen, und einen erwärmten Luftkreis bilden können, der die Trauben in ein wirklich milderes Klima versetzt, daher der Ruf des Ortes nicht ungegründet ist.

§. 486. Der Boden ist der allgemein verbreitete rothe Leberkieß.

§. 487. Die Weinbauverhältnisse sind ganz die in Untertürkheim angegebenen.

Die übrigen nahe gelegenen Orte wie Obertürkheim, Mettingen u. dgl., bieten nichts besonders interessantes dar.

Eßlingen.

§. 488. Diese belebte Fabrikstadt hat außer ihren bedeutenden Gewerben und dem ungeheuern Obstbau auch noch bedeutende Wein-

berge. Ihre Morgenzahl beläuft sich auf 1200, was man gewiß stark nennen kann, wenn man die Gewerbsthätigkeit der Einwohner dazu in Betracht zieht.

§. 489. Ein großer Theil der Weinberge liegt längs dem Neckar, der ½ Stunde unterhalb Eßlingen seinen bisherigen Lauf ändert, und hier von Osten nach Westen zieht, wodurch diese Weinberge, die unmittelbar an den Neckar stoßen eine ganz südliche Exposition erhalten, welche man Neckarhalde und Schenkeberg nennt. Sie haben eine sehr starke Abdachung von 30 bis 35 Grad, und bestehen aus einer Menge Terrassen und Gestäffel. Das, was eigentlich die Lage besonders steil macht, ist ein etwa 20 Fuß mächtiges Sandsteinlager, das in der Mitte des Berges hinzieht, und gar oft ganz drohend senkrecht ansteht. Die übrigen Lagen sind weniger steil, z. B. die Burgwingert haben nur 20 Grad, die Ebershalde 18 Grad u. s. w., auch sind viele Weinlagen in einem Seitenthale, die mit kleineren Obstwäldern abwechseln. Besonders sind auf den Höhen über den Weinbergen bedeutende Obstanlagen. Wer übrigens einen wahren Obstwald sehen will, der besuche nur das Neckarthal bei Eßlingen; hier, auf der nördlichen Thalseite, ist die Obstbaumzucht auf einer solchen Stufe, wie man sie wohl wenig in ähnlicher Art in Deutschland sehen wird, wobei besonders die kräftigsten Obststämme auffallend sind, die einen besonders günstigen Boden und klimatisches Verhältniß verkünden; nebst diesem findet hier auch ein großer Handel mit jungen Obstbäumen statt, die als ausgesiebte Kerne im Dezbr. ins Land gesäet und nach einigen Jahren in die Weinberge verpflanzt werden, wo man sie pfropft (was man hier Emden heißt), und als kräftige junge Stämme das Stück zu 12 bis 14 kr. verkauft. Der Weinbergsboden mag diesen jungen Bäumchen sehr förderlich seyn, denn ich fand sie alle in dem kräftigsten Wuchse. Diese starke Obstpflanzung bildet auch hier einen bedeutenden Markt für den Obstwein, der wegen seiner Güte besonders hier gesucht wird. Es giebt hier Leute, welche 50 bis 60 Eimer Obstmost machen, welcher alle in Keller gelegt, und von da aus verkauft wird.

§. 490. Der ganze Berg, der die Hauptlage Eßlingens bildet, besteht größtentheils aus Sandstein, und nur der untere Theil besteht aus rothem Keuper, weßhalb auch der Boden oben am Berge und auf demselben ein thonhaltiger Sandboden, dagegen unten am Fuße ein sandhaltiger Thonboden ist.

§. 491. Die Anpflanzungen geschehen hier größtentheils mit 2- bis 3jährigen Wurzelreben, die im Lande gezogen und im März verpflanzt werden.

§. 492. Die fernere Behandlung, bis zu ihrer Tragbarkeit, ist dieselbe, wie sie in Stuttgart und Untertürkheim angegeben worden ist. Nach 3 Jahren erst werden die jungen Stöcke abgeworfen, wodurch manche durch den Andrang des Saftes nach dieser Operation Schaden leiden.

§. 493. Die Erziehung ist dieselbe wie Untertürkheim, eben so auch der Rebsatz. Gewöhnlich erhält der Stock 2 mittelgroße Bögen, die nach außen gelegt werden. Beim Sylvaner, der aber manchmal schwaches Holz treibt, oder wenn dasselbe durch frühe Herbstfröste bis zur Hälfte taub wird, werden öfter auf dem einen Schenkel 2 Zapfen von 4 Augen angeschnitten. Der Trollinger (Wälsche) hingegen bekommt bestimmt 3 Bögen, da er auf Zapfen nicht trägt. Findet aber starker Holzwuchs statt, so werden manchmal auf 1 Schenkel 2 Bögen aufgesetzt, oder noch ein 4ter Schenkel angezogen.

§. 494. Besonders ist aber hier zu bemerken, daß nicht wie allgemein die Bögen vor dem Pfählen gemacht werden, sondern daß erst gepfählt wird, worauf die Ruthen gebogen werden, so zwar, daß man sie oben an den Pfahl mit Weiden fest bindet, und den Schnabel hinunter zur Erde biegt, und an den Pfahl unten bindet (Fig. 51), welches ein Mittelding zwischen der Bogen- und Halbbogenerziehung ist.

§. 495. Bei der Sommerbehandlung wird vor dem Blühen verbrochen, d. h. die unnöthigen Triebe weggebrochen, und die Triebe an den Bögen abgezwickt wie allenthalben.

Nach dem Blühen wird aber beim Heften nichts mehr ausgezwickt, auch keine Aberzähne (hier Aberzungen), sondern alles dicht und waldig stehen gelassen, weil hier oft der Brenner in die Reben kommt. Erst bei dem Ueberhauen werden die Aberzähne ausgebrochen, oder ausgeschnitten, und sämmtlich auf die Pfähle gesteckt und getrocknet.

NB. Man ist der Meinung, daß das Traubenlaub dem Rindviehe viel Unschlitt mache.

§. 496. Das Quetschen der Trauben wird hier nicht vor den Weinbergen vorgenommen, sondern alle Trauben werden ganz in Butten zur Kelter getragen, wo die Bütten aufgestellt sind; hier werden sie erst zertreten, und dann in die Bütte gebracht. Ein seltsamer Gebrauch, der höchst umständlich, zeitraubend und kostspielig ist, indem man weit mehr Menschen zu diesem Geschäfte braucht, als bei dem gewöhnlichen Verfahren. Jeder muß also seine Trauben zur Kelter tragen lassen, wo sie stehen bleiben, bis gekeltert wird, dann wird erst der Zehente davon genommen, was man glatt verzehenten nennt -- wenn man die Trester verzehentet, so nennt man dieß rauh verzehentet — wie früher schon erklärt wurde.

§. 497. Wie lästig dieß Verhältniß für die Weinbergseigenthümer ist, daß sie ihre Trauben hierher bringen müssen, kann man sich leicht denken; aber daran sind lediglich die lästigen Zehentverhältnisse schuld. Dürften die Leute ihre Trauben nach Hause führen, und in Privatkeltern nach Erforderniß der Zeit pressen, so wäre gar viel gewonnen; so aber ist einmal die große und kostspielige Einrichtung mit den Keltern getroffen, weßhalb es auch lange nicht anders werden wird.

§. 498. Das Decken oder Beziehen der Reben vor Winter ist hier gar nicht üblich. Sonderbar, an manchen Orten wird so viel Werth darauf gelegt, und an andern nicht. Es frägt sich nun, ist die anerkannte Nothwendigkeit eine Folge der Laune der Menschen oder des Himmels?

§. 499. Noch muß ich der hier etablirten Champagner-Fabrik von Keßler und Georgii rühmlicher Erwähnung thun, die durch

ihr Fabricat dem Lande so nützlich ist, indem sie dem Weinbau einigen Aufschwung giebt, der ohnedieß noch in einem regungslosen Schlummer an vielen Orten wäre; allein die hohen Preise, die für das ausgewählte Product bezahlt werden, und die oft das Doppelte und Dreifache des gewöhnlichen Marktpreises übersteigen, ermuthigen doch einigermaßen das Publikum; sie sind der Köder, der manche der Producenten zur Anlage eines besseren Rebsatzes, vornämlich des Kläfners, verleitet, was sich doch allmählich für das Allgemeine fortpflanzt, und gemeinnützig wird. Selbst mittelbar wirkt diese Anstalt auf das Allgemeine, und zwar dadurch, daß sie den Sinn fürs Bessere rege macht, daß Beweise geliefert werden, welche die Ueberzeugung geben, welche vortreffliche Produkte man gewinnen kann, wenn man nur einmal den Willen hat, denselben seine Aufmerksamkeit zu schenken. In der That muß man sich wundern, wenn man die verschiedenen ausgezeichneten Produkte kostet, die hie und da doch als Raritäten durch edlen Rebsatz gewonnen werden, und wenn man denn dies edle Produkt durch Kunst weiter veredelt kostet, daß noch so wenig geschehen ist, und so viel hätte geschehen können. Allein hievon ist weniger der Mangel am guten Willen schuld, als vielmehr die verderbliche Kelter-Einrichtung, diese Wurzel alles Uebels, worauf ich später zurückkommen werde.

§. 500. Hr. Keßler, der 10 Jahre in der Champagne war, hat sich in der Behandlung des Champagnerweines eine solche Kunstfertigkeit erworben, daß es dem geübten Kenner schwer hält, den ächten von dem würtemberger Fabrikate zu unterscheiden, wovon ich mich augenscheinlich und durch gemachte Gegenprobe mit ächtem Champagner überzeugte.

Mir ward das Glück zu Theil, durch die Gefälligkeit des Eigenthümers die ganze Anstalt in ihren Einzelnheiten zu sehen, wobei mir das interessanteste war, in einem geräumigen Keller einen Vorrath von circa 50,000 Bouteillen zu sehen, welche in schöner Ordnung wie Holzstöße übereinander gehäuft waren.

Da viele Bouteillen zerspringen, bis der Wein seine eigentliche

Reife hat, so ist in dem Keller die Vorrichtung getroffen, daß dieser edle Saft nicht verloren gehe, sondern doch noch zur Essigfabrikation benutzt werden kann. Zu dem Behufe ist derselbe gut geplattet, und in verschiedenen Richtungen, wie die Bouteillen liegen, mit Rinnen versehen, die in mehrere steinerne Tröge sich ergießen, wo der Wein aufgefaßt wird.

Was die weitere Behandlung betrifft, darüber hätte ich aus Vorsicht nie etwas Ausführliches angegeben, indem es bekannt ist, daß jedes Fabrikgeschäft seine eigenen Vortheile besitzt, deren Bekanntmachung oder Veröffentlichung demselben unangenehm oder gar nachtheilich seyn könnte; allein nähere Angaben wurden kürzlich in Würtemberg selbst im Correspondenzblatte *) veröffentlicht, nach welchem ich nun auch weiter keinen Anstand nehme, einen Auszug daraus, wie er in dem Wochenblatte für Land- und Hauswirthschaft No. 39, 1834, enthalten ist, wörtlich wieder zu geben. Vorerst will ich aber hier noch erwähnen, was eigentlich Beziehung auf den Weinbau hat, und was im Lande ebenfalls allgemein bekannt ist.

Kurz vor dem Herbste reist gewöhnlich ein Theilhaber der Compagnie in die verschiedenen Orte, wo schwarze Klävner und Rießlinge gepflanzt werden, z. B. nach Weil, Großbottwar, Mühlacker, Maulbrunn und noch viel andere Orte, die durch vorzügliche Lagen bekannt sind, um die Quantität des Bedarfs überschlagen zu können. Hierbei wird nun accordirt, entweder auf die Trauben selbst wo sie per Pfund mit 5 — 6 kr. bezahlt werden, oder auf den Eimer gekelterten Most. Ist der Vertrag abgeschlossen, und die Lesezeit tritt ein, so kommt ein Abgeordneter von der Compagnie, läßt die Trauben abschneiden, wobei jedoch keine faulen Beeren seyn dürfen, weil diese den Wein leicht gelblich machen, und sogleich ungequetscht auf die Kelter bringen, wo der Saft durch einen leichten Druck ausgepreßt und sogleich in Fässer gefüllt nach Eßlingen transportirt wird, wo er dann die weitere Behandlung im Keller erhält.

*) Correspondenzblatt des Königlich würtembergischen landwirthschaftlichen Vereines, Jahrgang 1834, 2. Band, 1. Heft, Seite 58 bis 64.

Werden die Trauben dem Pfunde nach gekauft, so läßt die Compagnie die rückbleibenden Trester gehörig auspressen, und verkauft den gewonnenen Most hernach; ist aber so accordirt, daß der Eigenthümer den Most zu liefern hat, so keltert derselbe den Rückstand auf seine eigene Rechnung.

Die Ursache, warum die Trauben nicht vorher zerkleinert werden dürfen, ist diese, daß kein Farbestoff in den Wein kommen soll, indem bekanntlich in den Hüllen der Farbestoff enthalten ist, den man nur durch sorgfältiges Zerkleinern der Trauben und Zerreiben der Hüllen los bringt, welches der Zweck der bekannten Raspelmaschine ist.

Bekanntlich geben die schwarzen Trauben (außer dem Färber) die weißesten Weine, wenn der Farbestoff in den Hüllen bleibt; man darf nur eine Beere derselben sanft drücken, so wird ein wasserklarer Tropfen Saft hervortreten), daher wird auch der Kläpner oder Burgunder hauptsächlich zur Champagnerfabrikation genommen. Der Most von den weißen Trauben ist nie so weiß, dient aber als Zusatz zu dem der schwarzen, um demselben den gehörigen Grad des Moussirens zu geben, denn der Saft der schwarzen hat hiezu weniger Fähigkeit, als wie der der weißen, der für sich allein zuviel davon hat*).

Wochenblatt für Land- und Hauswirthschaft 1834 — Nr. 39.

§. 501. Herr G. C. Keßler befand sich vom Jahr 1807 an in einer der ersten Weinhandlungen in der Champagne, wo er sich die genaueste Kenntniß über das Verfahren bei der Bereitung der moussirenden Weine zu verschaffen Gelegenheit hatte. Gleich nach seiner Rückkehr in's Vatreland, im Jahr 1826, stellte er in Gesellschaft mit Herrn Georgii in Eßlingen einen Versuch an,

*) Man lese nur darüber den betreffenden Artikel in der Topographie der Weinberge von Frankreich von Jullien. 1833.

den würtembergischen Wein vom Augenblick der Kelterung an, ganz nach Art der moussirenden Weine der Champagne zu behandeln; und da dieser erste, mit 4000 Flaschen gemachte Versuch, in Beziehung auf die Geneigtheit des Weines zu moussiren, vollkommen gelang, so entschloß sich derselbe, seine ganze Thätigkeit und seine Geldmittel hauptsächlich für die Emporbringung dieses Industriezweiges in Würtemberg zu verwenden. Schon von dem Wein des Herbstes 1827 wurden 30,000 Flaschen gefüllt; die Ziehung des Jahres 1828 betrug sodann 54,000 Flaschen, die vom Jahr 1830 (im Jahre 1829 war der Most zu gering) etliche 30,000, vom Jahr 1831: 72,000; vom Jahr 1832: 44,000, und endlich die vom Jahr 1833: 57,000 Flaschen *).

Die sämmtlichen Gebäude und Keller des Etablissements sind so geräumig, um darin ein Quantum von 130 bis 150,000 Flaschen aufzubewahren, und dem Weine die nöthige Behandlung zu geben. Uebrigens zog man es vor, keine Arbeiter aus Frankreich kommen zu lassen, sondern einheimischen Arbeitern die nöthige Geschicklichkeit zu verschaffen, wie dies auch bei der nöthigen Zahl von etlichen zwanzig Personen vollkommen gelungen ist.

Ueber die Vortrefflichkeit des Eßlinger Champagners ist derzeit im In- und Auslande nur eine Stimme, und es ist keinem Zweifel unterworfen, daß derselbe, besonders von guten Jahren, wie z. B. vom Jahre 1832, den besten französischen Weinen ganz gleich kommt, die meisten der dort herkommenden aber an Lieblichkeit weit übertrifft. Dessenungeachtet ist der Preis der Flasche in Parthien

*) Ein ähnliches Etablissement haben die Herren Zeller und Rauch in Heilbronn; ihre Ziehung im Jahre 1833 betrug 8000 Flaschen. Der Verschluß geht bei ihnen hauptsächlich in's Ausland. Seit mehreren Jahren giebt sich mit dieser Fabrikation auch Hr. Chr. Müller in Berg ab. Nach öffentlichen Blättern beläuft sich der Gesammtertrag des im Jahre 1834 erzeugten moussirenden Weines in der Champagne nach annähernder Berechnung auf 64,500 Stücke, welche je 220 Bouteillen zusammen 14,190,000 Bouteillen geben.

nur 1 fl. 24 kr., also im Vergleich mit dem Preise der französischen Schaumweine gering.

Diese vorzügliche Güte seines Produktes und diesen Ruf verdankt Herr Keßler dem Umstand, daß er sich bei seiner Behandlungsweise streng an das Verfahren hält, das die bessern Häuser in der Champagne beobachten.

Dieses Verfahren erfordert vor Allem die genaueste Auswahl der dazu zu verwendenden Trauben. Als vorzüglich zu Bereitung des moussirenden Weines geeignet haben sich bis jetzt gezeigt: der Klävner als Haupttraube, der Rießling, jedoch nur in mäßiger Beimischung, der Traminer, der Elbling und der Gutedel, letzterer jedoch auch nur in geringer Beimischung. Dagegen zeigen sich als durchaus untauglich der Sylvaner, da er einen gehaltlosen, zum Zähewerden geneigten Wein liefert, der nur im ersten Jahre angenehm und lieblich ist; eben so wenig ist der rauhe Drollinger zum Schaumwein brauchbar. Dieselbe Auswahl wie bei den Traubensorten, muß dann auch bei den einzelnen Trauben statt finden, indem alle weniger reifen, oder etwas fauligen Trauben entfernt werden müssen. Man bringt die Trauben gleich nach der Lese auf die Kelter, ohne sie vorher zu treten, indem Letzteres bei den rothen Trauben die Folge haben würde, daß sich der in den Hülsen befindliche Färbestoff dem Moste mittheile, was vermieden werden muß. Aus demselben Grunde, und wegen seiner Herbe, wird auch der zuletzt von der Kelter ablaufende Most nicht zum moussirenden Weine verwendet.

Der Most macht nun seine stürmische Gährung im Fasse auf die gewöhnliche Weise durch; und es ist eine ganz irrige Ansicht, was Manche behaupten, daß durch eine gewaltsame Unterdrückung dieser Gährung ein guter moussirender Wein dargestellt werden könne. Im Gegentheil sorgt man für die ungestörteste Entwickelung seiner Gährung dadurch, daß man ihn während dieser Zeit, statt im Keller, in geschlossene Räume zu ebener Erde (celliers) bringt, indem sich dieses Verfahren in Frankreich auch für andere Weine als vor-

züglich bewährt hat. Bei größerer Kälte werden diese Räume geheizt, und zwar, um die Setzung der Oefen zu ersparen, mit Kohlen. Die weitere Behandlung des Weines im ersten Winter bestehet in dem mehrmaligen Ablassen und Schönen desselben, da es besonders darauf ankommt, daß dieser Wein schon im ersten Winter von allen Unreinigkeiten, die sich sonst erst später abzusetzen pflegen, befreiet wird.

Im Laufe des Winters, gewöhnlich im Monat Februar, nimmt man denn die Mischung der Weine von verschiedenen Traubensorten, die man abgesondert gekeltert, und bis dahin auch abgesondert behandelt hat, vor. Bei dieser Mischung hat man einen doppelten Zweck, einmal den, den Geschmack und die sonstigen Eigenschaften hervorzubringen, welche zu einem champagnerähnlichen Getränke erforderlich sind, und zweitens den, zur Erzeugung der Mousse anzureizen. Dieses Mischen scheint ein wesentliches Hülfsmittel für die Mousse zu seyn, indem das Zusammenbringen verschiedenartiger Getränke, die sich in eine gleichartige Masse zu vereinigen streben, eine neue kleine Gährung erregt, die zur Erzeugung der Mousse nothwendig ist.

Das Füllen auf Flaschen beginnt man im April oder Mai, indem die Erfahrung lehrt, daß ein in dieser Jahreszeit gefüllter Wein moussirend wird, was wahrscheinlich mit der stillen Gährung, die jeder Wein, nach der stürmischen, noch durchzumachen hat, im Zusammenhange steht. Bei dieser ersten Füllung wird noch kein Zucker beigegeben; die Mousse zeigt sich ganz ohne ihn. Mit ihrer Erzeugung entstehet an der Wand der liegenden Flasche ein satzartiger Niederschlag, der durchs Degorgiren herausgeräumt wird. Es ist dieses eine, viele Geschicklichkeit erfordernde, Arbeit, indem zuerst durch allmähliges Umdrehen und Schütteln der Bouteille, der Satz von der Wand losgelöst und bis an den Pfropf herabgebracht wird, was 2 bis 3 Wochen Zeit erfordern kann. Die Flaschen werden während dieser Zeit in durchlöcherten Tafeln mit dem Pfropf niederwärts eingesteckt. Nunmehr öffnet man die Flasche, worauf

zunächst der Satz und mit ihm einiger Wein herausgetrieben wird; eine schnelle Wendung und Zuhalten der Oeffnung verhindert ein weiteres Entleeren. Die dadurch entstandene Leere muß mit Wein wieder ausgefüllt werden, und bei dieser Gelegenheit wird dann etwas in Wein aufgelöster Zucker beigefügt, welcher dazu dienen soll, dem Weine seine Herbe zu benehmen, und die Mousse fortwährend zu erhalten. Man vollbringt dieses Degorgiren gewöhnlich ein halbes Jahr, ehe man den Wein zum Trinken abgeben will; sollte ein neuer Satz entstehen, so muß dasselbe wiederholt werden.

Die Flaschen werden gleich nach der Füllung in Haufen, mit bloßer Unterstützung einiger hölzerner Stäbe, dergestalt künstlich auf einander gelagert, daß sie nicht nur sehr festhalten, sondern daß sogar, wenn auch eine größere Parthie zerspringt, die übrigen keinen Schaden leiden. Dieses Springen der Flaschen in den Sommermonaten verursacht dem Unternehmer den größten Verlust, ist aber in verschiedenen Jahrgängen sehr verschieden. So zeigte sich der im Herbst 1832 gelesene Wein in Eßlingen in dieser Hinsicht vortrefflich; man hatte nur 7 pCt. Verlust, während der Bruch in der Champagne 40 bis 60 pCt. betrug. Man kennt übrigens jetzt kein Mittel, dieses Zerspringen ganz zu verhindern; in der Champagne wird der Verlust im Durchschnitt zu 15 bis 20 pCt. berechnet.

Wer weitere Belehrung über diesen Geschäftszweig sucht, findet sie an besten in der Oenologie françoise von Cavoleau, in dem Manuel du sommelier von Jullien, in dem traîté de la culture de la vigne et de la vinification von Lenoir. Vor einer jüngst erschienenen Schrift über diesen Gegenstand von Vogelsang wird in dem Badischen Wochenblatte gewarnt. Jedem aber, der daran denkt, ein Geschäft der Art neu zu gründen, wollen wir wohlmeinend rathen, den obengenannten Aufsatz im Correspondenzblatt vorher wohl zu beherzigen, woraus er die Ueberzeugung gewinnen wird, daß, soll das Geschäft gewinnreich seyn, man die genaueste Kenntniß von der Manipulation, und zugleich große Geldmittel nöthig hat, und daß

selbst unter diesen günstigen Verhältnissen man doch nicht immer vor Verlust geschützt ist.

Daß man zu einer solchen Unternehmung viel Geld bedarf, rührt einestheils bei uns schon von dem hohen Ankaufspreis der Trauben her; so bezahlte das Eßlinger Etablissement in den letzten vier Jahren den Eimer Weinmost im Durchschnitt zu 100 fl., was weit mehr ist, als in der Champagne die besten Weine im Ankauf kosten. Sodann bedarf man bei diesem Geschäfte sehr ausgedehnte Räume, nämlich außer den eigentlichen Kellern und den schon genannten Celliers auch luftige Böden, indem es besonders darauf ankommt, den Wein in seinen verschiedenen Entwickelungsperioden immer in die Temperatur zu versetzen, die er gerade nöthig hat. So darf er zur Zeit, wo die Mousse entstehen soll, nicht kalt liegen; zur Zeit aber, wo das Brechen droht, wäre Wärme höchst schädlich. Man hilft sich da durch Hin- und Herschaffen des Weines von einem Lokale in das andere, zu welchem Zwecke man Keller von verschiedenen Temperaturen haben muß, und wozu auch Verbindungslöcher in den Böden und Decken der Gebäude angebracht sind. Endlich erklärt sich die Größe der zu einem solchen Geschäfte erforderlichen Geldmittel, wenn man erwägt, daß die moussirenden Weine eine Behandlung von anderthalb bis zwei Jahren erfordern, bis sie versandt werden können, und somit das darinsteckende Betriebs-Kapital (bei Hrn. Keßler und Georgii 150 bis 160,000 fl.) sich kaum in drei Jahren umsetzen läßt.

Was die, zu einem solchen Unternehmen erforderlichen Kenntnisse betrifft, so ist zwar für sich einleuchtend, daß ohne solche praktische Geschäftskenntniß, wie überall, so auch hier nichts gelingen kann. Es kommt aber hierbei noch der eigene Umstand in Betracht, daß hier nur eine langjährige Erfahrung genügen kann, indem die Behandlung sich ganz nach der jedesmaligen Temperatur des Jahres und nach der Natur des Weines, der von jeder Gegend, und in jedem Jahre Eigenthümlichkeiten zeigt, richten muß, um die Mousse in ihrer richtigen Stärke hervorzubringen.

Daß endlich auch langjährige Erfahrung bei diesem Geschäfte nicht immer vor großen Verlusten sichert, beweist das so vortrefflich geführte Eßlinger Etablissement hinreichend, wo aller angewandten Mittel ungeachtet, der erste Bruch im Sommer 1832 nicht weniger als 36 pCt. betrug! —

Verzeichniß der Figuren.

Im Vereins-Verlag in Heidelberg (und in Commission bei C. F. Winter) sind folgende Bücher erschienen, welche allgemeine Empfehlung verdienen:

Der Rheinische Weinbau

in theoretischer und praktischer Beziehung bearbeitet

von

Joh. Metzger,

Großherzogl. Garteninspector und Mitglied mehrerer gelehrten und ökonomischen Gesellschaften.

Mit 17 Steintafeln und einer großen Untersuchungstabelle verschiedener Weinberge im Rheinthale. — Rthlr. 1. 20 gr. oder fl. 3. 12 kr.

Dieses Werk enthält eine Uebersicht der verschiedenen am Rhein kultivirten Traubensorten, der am Rhein gebräuchlichen Erziehungs-Arten, und die Beschreibung der wichtigsten Ursachen, welche günstig oder ungünstig auf die Qualität der Rheinischen Weine einwirken, es ist also darin, wenn auch kurz, doch klar und verständlich eine vergleichende Darstellung des ganzen Rheinischen Weinbaues, sowohl nach seinem Hauptcharakter als nach der Eigenthümlichkeit seiner einzelnen Distrikte gegeben, und die trefflichen praktischen Bemerkungen und Urtheile, welche der Verfasser beifügte, geben dieser Darstellung noch besonders Interesse.

Das Werk mag als ein Schlüssel für jeden betrachtet werden, der sich mit dem Rheinischen Weinbau bekannt machen will; man wird dadurch in den Stand gesetzt, einzelne Methoden zu prüfen und das Zweckmäßige oder Verfehlte dabei vermittelst der in diesem Werk aufgestellten Regeln zu unterscheiden. Von allen Sachkennern ist dieses Buch als klassisch anerkannt und viele Schriftsteller über den Weinbau haben das Metzger'sche System ihren Arbeiten zum Grunde gelegt; auch Bronner hat vielfach darauf in seinem größeren Werk sich bezogen, weil er voraussetzen durfte, daß dieses Buch sich in den Händen aller befinden würde, welchen es um Kenntniß des rationillen Betriebs des Weinbaues zu thun ist.

Gartenbuch für Gartenliebhaber,
Gutsbesitzer und angehende Gärtner.

Als Anleitung zur Erziehung und Behandlung der sämmtlichen Küchengewächse, Obstbäume und Zierpflanzen.

Mit einer kurzen Beschreibung über die Anlegung englischer Gärten, Baumschulen, Glashäuser u. dergl.

Nebst einem Kalender der in jedem Monat in dem Gemüse-, Obst- und Küchengarten und in der Baumschule zu verrichtenden Arbeiten.

Von

Joh. Metzger,

Großherzogl. Garteninspector und Mitglied mehrerer gelehrten und ökonomischen Gesellschaften.

Zweite wohlfeile Ausgabe. Mit 2 Steintafeln. — Rthlr. 1 oder fl. 1. 45 kr.

Der Besitzer des kleinsten Gartenstücks, wie der Besitzer des größten Landguts haben den gleichen Wunsch, ihr Besitzthum auf nützliche und zugleich angenehme Art zu kultiviren. Beiden ist durch dieses Buch ein Leitfaden geboten, um ihren Zweck sicher zu erreichen. Der Herr Verfasser ist als thätiges Mitglied des landwirthschaftlichen Vereins, der in der kurzen Zeit seines Wirkens schon so schöne Erfolge gehabt hat, in seiner amtlichen Stellung und als Schriftsteller als ein Mann bekannt, dessen Stimme als Praktiker, wie als Gelehrter, die größte Beachtung verdient; der Verleger begnügt sich daher, auf die Erscheinung des Buchs und auf den äußerst wohlfeilen Preis aufmerksam zu machen.

Krämer, das Traubensieb, eine neue höchst einfache eben so wohlfeile als nützliche Erfindung zur Entbehrlichmachung alles Kufen und Kelter-Apparats, und zur Gewinnung origineller und vollgeistiger Weine.
Rthlr. 1. oder fl. 1. 36. kr.

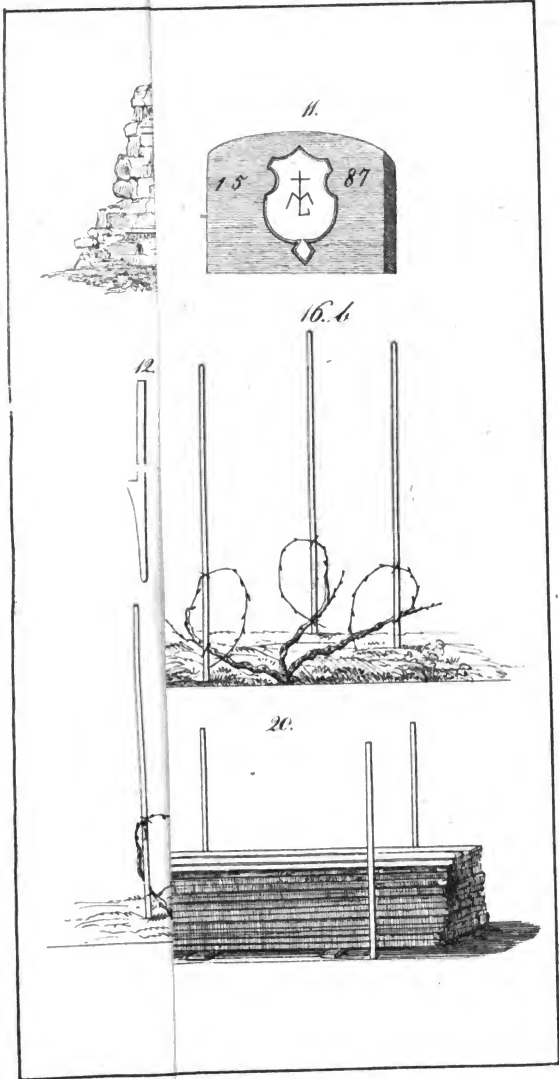
— **Die Schutzretorte, ein neu erfundenes erprobtes und ganz wohlfeiles Mittel, um das höchst schädliche Verflüchtigen des Traubens-, wie auch des Obstweins während der Mostgährung zu verhüten. Mit 2 Abbildungen, den Schutzapparat nach der Natur darstellend.**
20 gr. oder fl. 1. 30 kr.

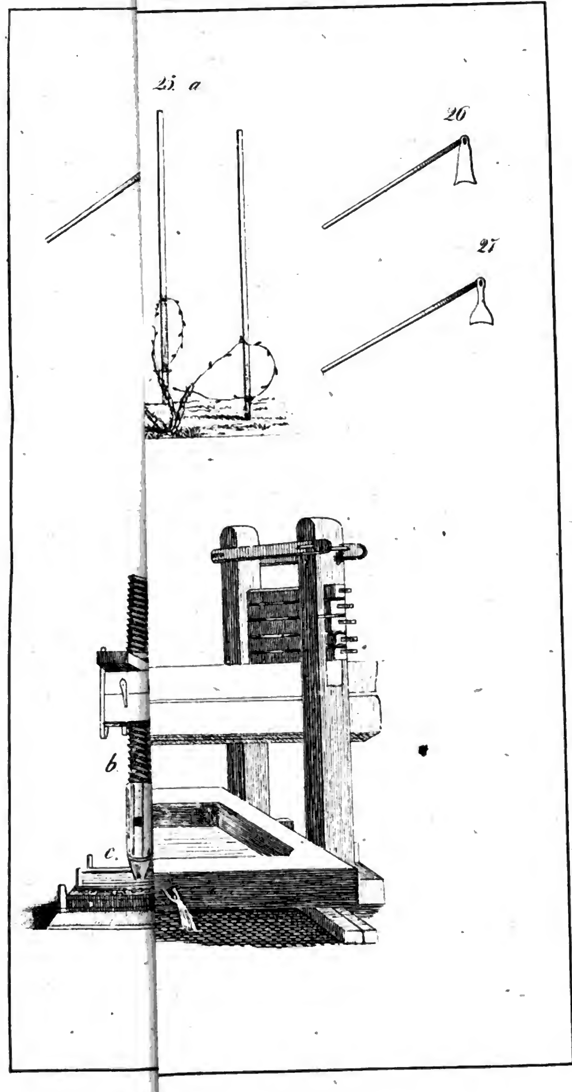
— **Der Weinsetzbohrer mit seinem Gehülfen, der Steinangel, eine alte und doch nagelneue Erfindung zur Erleichterung und Beförderung des Weinbaues.**
12 gr. oder 48 kr.

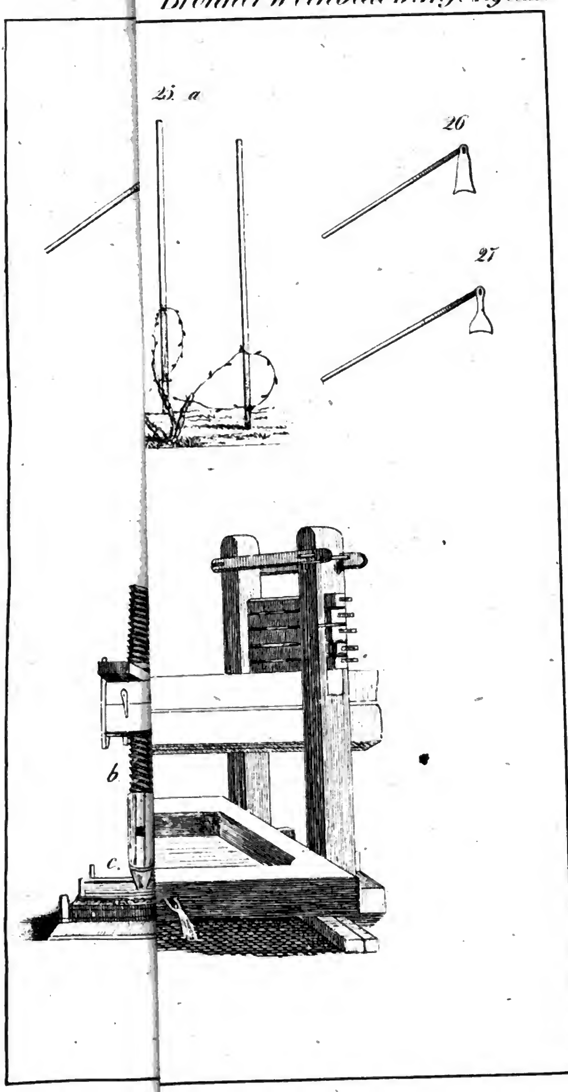
3.

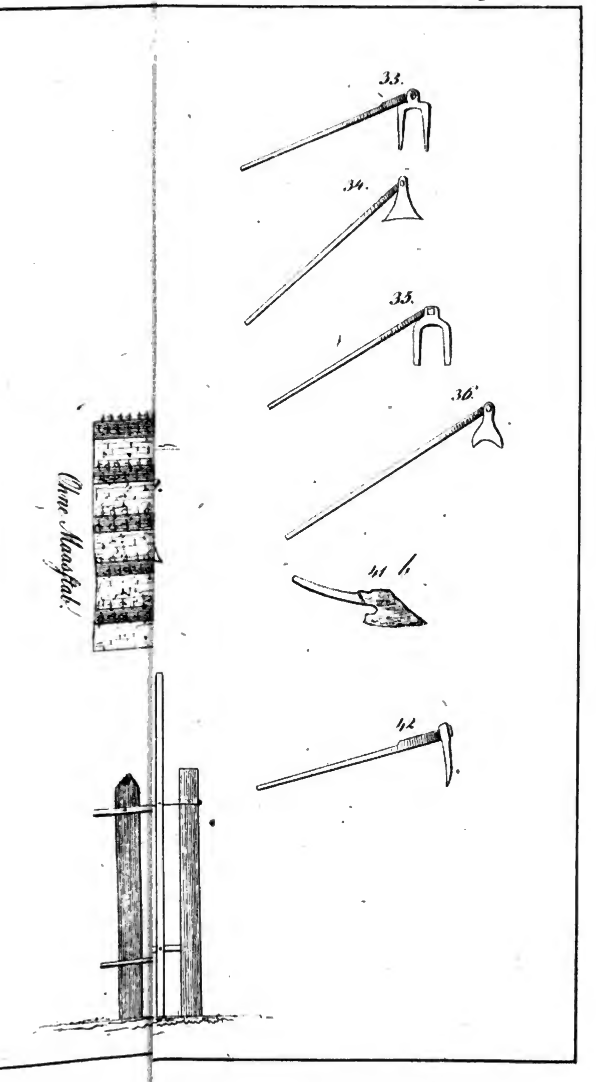
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

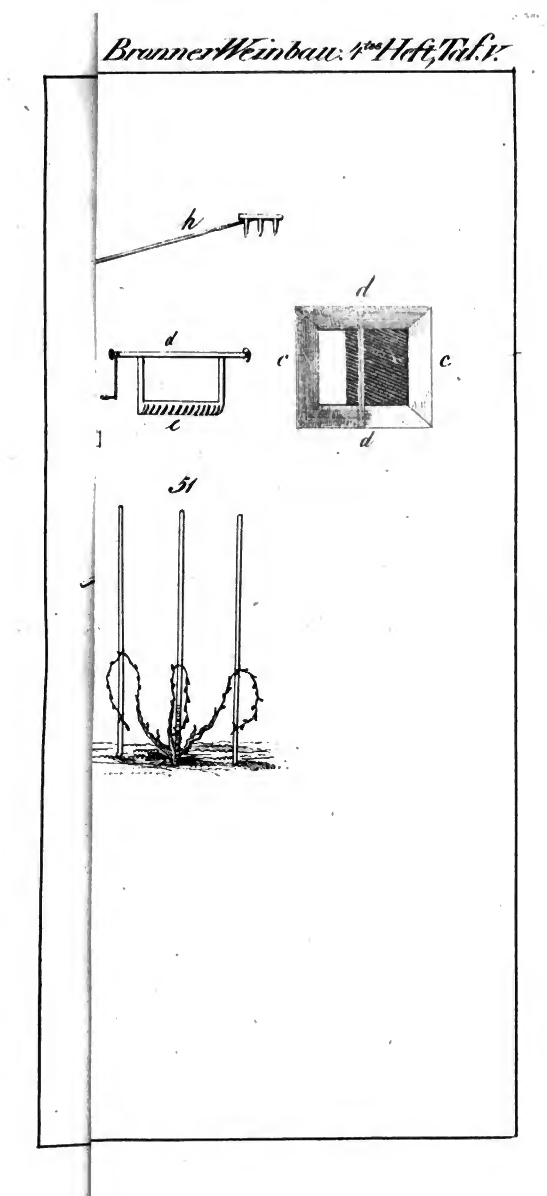
8.


11.
15
87
12.
16. b
20.


25. a
26
27
b.
c.


25. a
26
27
b
c.


33.
34.
35.
36.
41
42
Ohne Maasstab.


h
d
d
c
c
c
d
51

Der

Weinbau

im

Königreich Würtemberg,

vollständig dargestellt

von

Joh. Ph. Bronner,

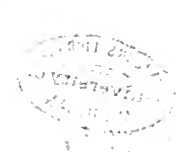
Großherzogl. Bad. Oekonomierath, Apotheker und Weinguts-Besitzer in Wiesloch, des badischen landwirthschaftlichen Vereins, der würtembergischen Weinbau-Verbesserungs-Gesellschaft ꝛc. Mitglied.

Zweite Abtheilung.

II.

Mit einer lithographirten Tafel.

Heidelberg,
in der Universitätsbuchhandlung von C. F. Winter.
1837.



Die schwäbische Alp.

§. 502. Mit Eßlingen verschwindet der bedeutende und größtentheils zusammenhängende Weinbau des Neckarthales, der, außer dem nahe gelegenen Zell und Plochingen, wo noch etwas Weinbau ist, sich längs dem Strome fast ganz verliert, und erst bei und zu Tübingen wieder mit Bedeutsamkeit hervortritt. Einige wenige Punkte haben jedoch in besonders günstigen Halden noch hie und da etwas Weinbau. Unter diesen zeichnet sich Neckarthailfingen aus, das an einem südlichen Halbzirkel liegt, den der Neckar früher ausgespühlt hat, der aber so flach ist, daß hier keine Terassen nöthig sind. Das ganze Weingelände beträgt aber nur 90 Morgen, und bietet in der Erziehungsart nichts dar, was mein Interesse eigentlich in Anspruch hätte nehmen können. Dagegen eröffnet sich bei dem Weinbau der nahe gelegenen Alp ein ganz eigener Typus, der von dem der Neckargegend ganz verschieden ist.

§. 803. Schon in der Ferne tritt dem Auge die Würtemberger Alp als eine von Nordosten nach Südwesten hinlaufende Gebirgskette entgegen, die sich in mannichfacher Form erhebt. Längs diesem Gebirgszuge, der in der Nähe betrachtet, vielfach zerrissen ist, legen sich verschiedene, theils niedere, theils höhere Hügel und Berge an, die oft isolirt, oft wieder etwas zusammenhängend mit dem Hauptgebirge sind, und größtentheils aus dem längs dem Fuße der Alp angelagerten Liasschiefer bestehen, der mit dem Alpenkalke — dem Gesteine der Alp — in unmittelbarer Verbindung steht.

§. 504. Auf diesem Liasschiefer sind mehrere Punkte, die mit Reben bepflanzt sind, unter diesen will ich die zwei interessantesten Punkte, Metzingen und Reutlingen herausheben, und die übrige nur vorübergehend berühren, um nicht umständlich zu werden.

§. 505. Wenn man aus der Alp, diesem rauhen waldigen Hochlande herabkommt an den Fuß dieses Gebirgstockes, der in seiner ganzen Längenausdehnung von Dinkelsbühl bis an den Schwarzwald mit Liasschiefer belegt ist, so sollte man sich kaum denken, daß man auf einmal auf bedeutende Massen von Weinbergen stoßen würde, die doch eines Klimas bedürfen, das von dem eben bezeichneten so weit verschieden ist; und was noch das Auffallendste dabei ist, daß gerade an der nordwestlichen Seite dieses Gebirges Weinbau getrieben wird. Jedoch darf man sich hiebei nicht denken, daß auch die nordwestlichen Seiten oder Abhänge des Gebirges mit Reben bepflanzt sind, sondern es sind die Vorberge, die, wie schon erwähnt, wenig oder gar nicht mit dem Hauptgebirge zusammenhängen, und deren südliche, südost und südwestliche Expositionen mit Reben bepflanzt sind. Auffallend ist dabei, daß mehrere dieser Berge in einem besonders sterilen Zustande sind, so daß außer etwas Gras fast jede Vegetationsentwicklung hier erstorben zu seyn scheint, während die Rebenpflanzungen an denselben in üppiger Fülle dastehen. Namentlich ist dieß in der Umgebung von Metzingen der Fall, wo der dortige Wingertsberg, der Florian (ein Berg, der an diesen angränzt) der Berg bei Neuhausen, der St. Georgenberg bei Reutlingen ꝛc. ꝛc. solch kahle Scheitel haben, daß auch nicht eine Staude zu erkennen ist. Gewöhnlich sind diese Berge bis zu zwei Drittel ihrer Höhe mit Reben bepflanzt, wodurch sie das Ansehen eines Kahlkopfes erhalten, der auf dem oberen Scheitel alle Haare verloren hat. Dieser sterile Zustand ist aber nicht Folge einer besonderen Höhe, denn sie sind nur etwa 400 bis 600 Fuß hoch von der Thalfläche angerechnet *), so daß die obere

*) Nach Memmingers Beschreibung von Würtemberg S. 178 liegt Metzingen 1082 pariser Fuß und der Floriansberg 1608 pariser Fuß über der Meeresfläche.

Gränze des Weinbaues nur zu etwa 300 Fuß anzunehmen ist, sondern die Bodenverhältnisse geben den Grund dazu.

§. 506. An allen diesen Formen und Verhältnissen erkennt man die Verwandschaft der Liasformation mit der Keuperformation, die auch gleiche Abdachungsverhältnisse mit einander haben. So haben der Florian und der Metzinger Berg an den steilsten Stellen nur 20 bis 22 Grade, der Berg bei Neuhausen und der Gräfenberg nur 15 Grade.

§. 507. Der Gräfenberg vom Florian aus betrachtet, von dem er etwa eine Stunde südwärts und eine halbe Stunde vom Gebirge entfernt liegt, ist eine ungemein schöne Weinlage. Er giebt auf seiner südlichen Seite dem Auge ein so gefälliges Bild, wie man selten eines findet. Mitten aus dem etwas flachen Lande erhebt er sich in einer Kegelform bis zu etwa 300 Fuß Höhe. Seine südliche Wandung vom Fuße bis zum Scheitel ist ganz mit Reben bepflanzt, zwischen welchen man auch nicht eine leere Stelle sieht. Den Fuß dieser schönen Pflanzungen schmücken die Wohnungen der Winzer, die hier in ein Pfarrdorf Gräfenberg mit einer etwas erhaben stehenden Kirche vereinigt sind. Solche geschlossene Weinlagen, die in der Ferne einer grünen Matte gleichen, finden sich fast an allen bedeutenden Weinorten am Fuße der Alp, namentlich aber in Dettingen, Weilheim, Neuffen, Owen und mehreren anderen, wo das Verjüngen der Weinberge durch neue Rottarbeiten nicht üblich ist, und der Boden hinreichende Fruchtbarkeit hat, um durch einzelne Nachbesserungen den gleichen Bestand erhalten zu können. Denn es ist wirklich auffallend, welche Fruchtbarkeit sowohl in Produktion des Holzes als der Trauben hier vorherrscht im Vergleiche zu den unteren Gegenden Würtembergs, namentlich des Remsthales, der Gegend von Bottwar, und mehreren andern Gegenden, was man am besten beurtheilen kann, wenn man diese Gegenden alle in einem Herbste bereist, wodurch man eine ziemlich annähernde vergleichende Uebersicht erhält.

Metzingen.

§. 508. Ich komme nun zu der unmittelbaren Umgebung von Metzingen, hauptsächlich aber zu dem unsern liegenden Wingertsberge, der fast sämmtliche Weinberge, 285 Morgen enthaltend, die zu Metzingen gehören, in sich faßt. Dieser Berg liegt östlich von dem Orte, und bildet von da aus betrachtet, also auf der westlichen Seite, einen breit gedrückten Kegel, der ganz isolirt dazustehen scheint, jedoch auf seiner hinteren Seite mit den Neuhauser Weinbergen und dem Florian zusammenhängt. Seine Form ist dem Auge (von Metzingen aus) sehr gefällig, indem derselbe sich gleichsam frei aus der Ebene erhoben zu haben scheint; eben so freundlich leuchtet er von dieser Seite dem Beschauer entgegen, indem seine regelmäßige Bepflanzung und deren Abtheilung dem Ganzen ein Bild mit richtigen Umrissen darbietet. Der Fuß des Berges nämlich ist zu Ackerfeld benutzt, das mit Obstbäumen bepflanzt ist. Dann folgen die Weinberge, die den Berg bis zu zwei Drittel bedecken, und dadurch, daß drei breite Fahrwege in horizontaler Richtung die Seiten des Berges durchlaufen, wodurch die Weinberge in drei regelmäßige Abtheilungen gebracht werden, dieser Bekleidung das Ansehen geben, wie wenn drei grüne Binden um den Leib des Berges gelegt wären. Das Auffallendste dabei ist aber die obere Stelle des Berges von etwa einem Drittel, die ganz kahl und nackt dasteht, ohne nur einen Strauch oder etwas grünes lebhaftes zu tragen, außer etwas dürrem Grase in magerem kümmerlichem Fortkommen.

Der Contrast ist deshalb so auffallend, weil hier kein allmählicher Uebergang, sondern ein bestimmter Abschnitt zwischen Leben und Tod zu seyn scheint; denn die Weinberge stehen bis zur Gränze im üppigen Grün, und mit deren Aufhören scheint auch das vegetative Leben zu sistiren, wenigstens nur noch in kümmerlichem Fortkommen, und in niederer Stufe zu seyn. Auf dem höchsten Punkte steht noch ein alter Thurm, wahrscheinlich früher eine Warte.

§. 509. Zunächst an dieser westlichen Seite schließt sich eine südwestliche, die bedeutender ist und von 15 bis 22 Grad wechselt; dann folgt eine südliche und südöstliche Lage in bedeutender Ausdehnung, welche den Anschluß an die vorgedachten Berge bildet, und eine schwächere Abdachung von 10 bis 15 Grad nur hat. Diese als eine geringere Lage wie die südwestliche ist auch im Rebsatze etwas verschieden, und hat mehr Silvaner untermengt, was man an der südwestlichen und westlichen Seite selten findet, wo blos der Elbling dominirt.

§. 510. Der Boden dieses Berges, der sich über 300 Fuß über die Thalfläche erhebt, bestehet aus Liasschiefer, der in unendlichen Modifikationen und Nuançen vorkommt. Dieser Liasschiefer gehört zur Sippschaft des bunten Keuper-Mergels und bildet dasselbe Farbenspiel, wie dieser, nur unterscheidet er sich dadurch vom Keuper, daß er gewöhnlich in dunkleren Farben erscheint, ein mehr blättriges Gefüge hat, und besonders häufig mit Eisennieren, hier Grieben genannt, vermengt ist, die von der Größe des gewöhnlichen Bohnerzes bis zu einem halben Zentner und darüber vorkommen, welche dazu benutzt werden, als Mauersteine an der Weggränze der Weinberge zu dienen. Dieser Liasschiefer, der gewöhnlich von schwarzgrauer Farbe, wie Dachschiefer ist, bildet im verwitterten Zustande einen sehr kräftigen und triebfähigen Bauboden, in welchem die Reben in Ueppigkeit wachsen.

§. 511. Da das Verjüngen ganzer Weinberge durch Aushauen, Kleepflanzung und Rotten des Feldes hier eine Seltenheit ist, und wenn es je geschieht, zu besonderen Ausnahmen gehört, so will ich dies, als zum hiesigen Weinbau nicht gehörig, auch nicht weiter berühren, als blos bemerken, daß wenn es je theilweise geschiehet, von Kleepflanzung gar keine Rede ist, sondern das Stück einige Fuß tief umgebrochen, und mit Schnittlingen, seltener mit Wurzelreben sogleich wieder besetzt wird *).

---

*) Eine rühmliche Ausnahme machte hierin der würtembergische Weinbau-Verein, welcher hier in der besten Lage einen Weinberg ankaufte, und denselben nach den Regeln der Kunst rotten und anlegen ließ, um zu ver-

§. 512. Die genannte Schnittlinge unterscheiden sich aber von denen, die man gewöhnlich darunter versteht, und die von einjährigem Holze genommen werden, dadurch, daß sie von zweijährigem Holze genommen werden; nämlich die Bögen vom vorigen Jahre, die man Krägen heißt, werden auf 1 Fuß drei Zoll Länge zugeschnitten.

§. 513. Die Wurzelreben werden aus obigen Krägen gebildet, indem diese zwei bis drei Jahre in den Boden gelegt worden, wo sie denn Zweilauber oder Dreilauber heißen, und mit 1 fl. bis 1 fl. 30 kr. bezahlt werden.

§. 514. Bei der Anpflanzung werden diese Schnittlinge keiner besondern Vorbereitung unterworfen, so daß man sie z. B. vorher antreiben läßt, oder sie stürzt u. dgl. mehr, sondern sie werden gerade vom Stocke abgeschnitten, und je zwei und zwei in eine Stufe gesetzt, so zwar, daß sie ganz schief etwa in einem Winkel von 40 bis 50 Grad zu liegen kommen, wobei die ursprünglich etwas gebogene Form sehr zu statten kommt. Diese beiden Reben werden aber zwei Zoll von einander eingelegt, und zwischen diesen ein tannenes Pfählchen von $1\frac{1}{2}$ Fuß Länge gesteckt.

§. 515. Bei dem Setzen wird die Rebe der Bodenfläche gleich gesetzt, und etwas trockene Erde auf das Köpfchen gelegt. Fremde

---

suchen, ob im hiesigen Klima durch verbesserten Rebsatz und verbesserte Behandlung nicht eine Verbesserung der hiesigen Weine zu bezwecken wäre, was sie so sehr bedürfen **). Zu diesem Zwecke hat sie das Rebstück in 4 Felder getheilt, und einen Theil mit Sylvanern, einen mit Ortliebern, einen mit Traminern, und einen mit Klävnern bepflanzen lassen, welche bis jetzt in ihrem Wachsthume ein fröhliches Gedeihen zeigen. Der Erfolg wird später maßgebend für die Umgebung werden.

**) Daß in früherer Zeit der Metzinger Wein in gutem Rufe stand, beweisen noch vorhandene Urkunden aus dem 14. und 15. Jahrhundert, wo an die in Göppingen, Ueberlingen und Wildbad als Badgäste sich aufhaltende Fürsten mit Metzinger-Wein Badpräsente gemacht wurden. Eben so existirt noch als Urkunde ein Dekret des Herzogs Christoph an die Kellerei Urach vom 30. Okt. 1565, nach welchem er rothe und weiße süßtrinkende Weine von Metzingen verlangt, die zwei bis drei Monate süß bleiben, stark seyen, und zapfrees (d. h. prickend) werden mögen.

Erde wird aber nicht zum Setzen genommen, wie es an so vielen Orten üblich ist, sondern es wird mit der ausgehauenen Erde gesetzt.

§. 516. Die Entfernung der Rebstöcke ist hier nicht weiter, als höchstens 2 bis 2½ Fuß, so daß man auf den Viertel-Morgen 15 bis 1800 Rebstöcke rechnet, die aber ganz regellos unter einander sitzen, so daß außer den Endzeilen keine gerade Linien im Weinberge sind.

§. 517. Die Endzeilen der beiden Nachbarn sind nur einen Fuß von einander entfernt, den Raum dazwischen nennt man auch Furche, wie im unteren Würtemberg, wo aber diese gewöhnlich 4 Fuß breit ist, und den gemeinschaftlichen Eingang der zwei benachbarten Weinberge bildet, während hier jeder Eigenthümer seinen eigenen Eingang in der Mitte des Weinberges hat, und die Furche nicht dazu benutzt werden kann.

§. 518. Bei diesem Gedrängtstehen der Rebstöcke, wo beinahe das Doppelte der Stöcke in einem Weinberge gegen das Unterland ist, kann man sich denken, wie sehr der Boden mit Reben bedeckt ist, daher man auch in ganz geringer Entfernung schon keinen Boden mehr sieht. Daß dies auf die Reife der Trauben, die der rückstrahlenden Wärme ganz entbehren, den nachtheiligsten Einfluß haben muß, ist leicht einzusehen, besonders da das Klima wegen der Nähe der rauhen Alp, diesem waldigen Hochlande, solch einer südlichen Pflanze, wie die Rebe ist, ohnehin nicht ganz gedeihlich ist, und man im Gegentheile alle Mittel der Kunst anwenden sollte, um den Trauben eine wärmere Luft — ein milderes Klima — zu verschaffen, damit sie kräftiger und süßer würden, folglich besseren Wein hervorbrächten; allein der Zweck der ganzen Behandlung ist nur dahin gerichtet, vielen Wein zu bekommen, unbekümmert um die Qualität, denn er wird doch verkauft und getrunken, mag er so sauer seyn, als er will; das Publikum dort oben ist nun einmal daran gewöhnt, der gemeine Mann kennt selten etwas besseres, und ist zufrieden, wenn es nur Wein heißt, mag er seyn, wie er will. Ueberhaupt muß man dies dem würtemberger Landmann nachsagen, daß er sehr genügsam in seinen Ansprüchen an dies edle Produkt ist; denn mir wurden Weine vorgestellt,

die mir als gut gepriesen wurden, und doch hätte ich erst nochmal geboren werden müssen, um nur kopnickend einstimmen zu können.

Die Weinpflanzer finden übrigens bei den jetzigen Verhältnissen ihre gute Rechnung und sie sündigen sofort in der gewohnten Benutzung ihrer Weinberge nach dem so allgemeinen angewöhnten Geschmack; ihr Produkt findet hinreichenden Absatz, und man sagt, sie gewinnen im Durchschnitte mehr als viele Unterländer, die wohl besseren, aber weit weniger Wein gewinnen.

Es ist aber auch wirklich auffallend, welche Fruchtbarkeit an diesen Rebstöcken herrscht, und es ist fast unglaublich, wenn man erzählt, welche Traubenfülle an jedem Rebstocke ist; man muß dies wirklich sehen, um es zu glauben.

§. 519. In den ersten zwei Jahren wird an den junggepflanzten Stöcken nichts geschnitten, sondern alles frei wachsen lassen, ausgenommen, daß man sie im Sommer manchmal etwas *abgipfelt*.

§. 520. In dem vierten Frühjahre wird alles rein weggeschnitten, bis auf einen Stefzgen (Stift oder Zapfen) von 8 bis 10 Zoll Länge, und ein Pfahl zum anbinden der jungen Triebe dazu gesteckt, auch wird die zweite Rebe, die etwa noch nachgewachsen ist, wo zwei Blindreben gelegt worden sind, weggeschnitten.

§. 521. Im fünften Frühjahre werden die zwei oberen Triebe des Stefzgens, der jetzt einen Schenkel bildet, auf 15 oder 18 Augen Länge angeschnitten, und beim Bogenmachen unten an den Schenkel gebunden, alles übrige rein weggeschnitten, da hier keine Kopferziehung, sondern reine Schenkelerziehung ist. Nach dem Hacken wird denn zu jedem Stocke ein Pfahl gesteckt, der gegen den Berg einen Fuß entfernt ist, und die beiden Bögen kreuzweise daran gebunden.

§. 522. In den folgenden Jahren werden immer die hintern Triebe der vorjährigen Bögen zu den neuen Bögen verwendet, wodurch denn auf dem einen Schenkel sich nochmal zwei kurze Schenkel in Form einer Gabel bilden, welche immer die Träger der Bogreben sind. Man sehe Figur 52, welche ein treues Bild der dortigen Erziehung ist, die ich einschenkliche Doppelbogen-Erziehung benennen will. Da auf diese Art die Schenkel sich immer höher trei-

den, so daß oft erst in der Höhe von mehreren Fuß der Bogen ist, so läßt man etwa einen Fuß vom Boden einen Zapfen, oder wenn es daran fehlen sollte, unmittelbar aus dem Boden ein Bödenholz stehen, wodurch man im Stande ist, den Stock wieder zu verjüngen, siehe Figur 53. Da hier der Boden sehr triebfähig ist, so fehlt es nie an Trieben, wodurch man den Stock wieder verjüngen kann. Aus diesem Grunde bedarf es auch selten einer Nachbesserung eines Stockes, oder eines Aushauens des ganzen Weinberges, weil die Triebfähigkeit selten nachläßt. Sollte aber ein Stock wirklich abgehen, so läßt man nur ein Bodenholz vom benachbarten Stocke stehen, das denn auf diese Stelle hingelegt wird, wodurch die Lücke sogleich wieder ausgefüllt wird. Diese Dauer der Stöcke, und die etwaige Nachbesserung durch die Bodenhölzer sind auch wohl hauptsächlich der Grund, daß alles so ohne bestimmte Reihe und regellos dastehet.

§. 523. Das Schneiden der Weinberge wird hier nicht vor Gertrudis, den 17. März begonnen, wobei wie allgemein in Würtemberg der Schnitt nahe am Auge und schief geführt wird.

§. 524. Zum Binden bei den Frühlingsarbeiten, werden Weiden genommen, dagegen zu allem, was im Sommer aufgebunden oder geheftet wird, Binsen gebraucht werden, die besonders häufig an dem Fuß des nördlichen Bergabhanges vorkommen, wo eine große Strecke sumpfig und unkultivirt ist.

§. 525. Die Sommerbehandlung ist der, im übrigen Würtemberg gleich.

a) Vor dem Blühen wird verbrochen, d. h. alle Triebe an den Bögen werden über den Samen abgezwickt, bis auf die zwei letzten am Bogen, welche an dem Pfahle aufgebunden werden, sonst wird alles weggebrochen und keine Seitentriebe an den Schenkeln zu zapfen oder sonst etwas stehen gelassen; sie sind alle ganz kahl bis zu dem Boden. Auffallend ist's, wenn man die kahlen Stöcke sieht, an denen blos die oberen Bögen begrünt sind, die aber dann auch so voll mit Trauben hängen, daß man sich nur über solche Fruchtbarkeit verwundern kann, die gerade das Doppelte gegen die des Unterlandes

beträgt, denn in guten Jahrgängen giebt der Morgen 12 bis 18 Eimer, während er in den verschiedenen unteren Gegenden nur 4 bis 8 Eimer giebt, ausgenommen in Heilbronn und Bönnigheim, wo die Fruchtbarkeit stärker ist, und sich mehr diesen oberen Gegenden annähert.

b) Nach dem Blühen, werden die Wachshölzer mehrere mal aufgebunden und dabei die Oberzähne sorgfältig weggebrochen. Nach Jakobi wird überhaüen, d. h. die Gipfel der Wachshölzer werden abgeschnitten.

§. 526. Der Rebsatz ist durchgehends der Elbling (Elbene), auch etwas Silvaner, Wälsche und Ortlieber, jedoch nur sehr selten und zerstreuet. Früher war alles nur Elbene *), von Sylvanern wußte man nichts, in neuerer Zeit werden sie aber immer mehr einheimisch; auch sah ich einige Putscheeren oder Tokayer, die Laub hatten, das so groß wie ein Suppenteller war, ein Beweis kräftiger Vegetation.

§. 527. Die Beholzung besteht aus tannenen Pfählen, wovon das 100 — 1 fl. bis 1 fl. 12 kr. kostet; sie sind nur 6 Fuß lang. Es giebt auch eichene Pfähle per 100 1 fl. 30 kr. Da jeder Stock nur einen Pfahl bekommt, so ist die Beholzung nicht kostspielig, denn man braucht auf den Viertelmorgen nur 1500 bis 1800, so viel Stöcke rechnet man auch für diese Fläche. Ein bedeutender Unterschied zwischen hier und Heilbronn, wo man nur 600 Stöcke auf das Viertel rechnet.

§. 528. Vor Winter werden die Pfähle ausgezogen, und auf Schrägen, Figur 37 von 15 bis 20 Stück zusammen gelegt. (Diese werden in andern Orten Rößle genannt.)

§. 529. Bei dem Herbsten werden die Trauben in Trettzübern zerkleinert, die in Würtemberg allenthalben üblich sind. (In dem nahgelegenen Neuhausen werden sie ganz vom Weinberge nach Hause geführt.) Hierauf werden sie zur Kelter geführt, wo sie in

*) Nach der vornen erwähnten Urkunde muß also früher hier guter rother Wein gepflanzt worden seyn, wovon man aber jetzt nichts mehr weiß.

großen eichenen Bütten, die 8 bis 10 Eimer fassen, abgeladen werden.

§. 530. Die Keltern sind hier nicht, wie in vielen Orten am Fuße des Berges, sondern an dem Ende des Städtchens, das zunächst am Berge liegt. Es sind 7 große Gebäude, die wie große Schoppen gebaut und ringsum offen sind, indem immer im Kreise herum die Standbütten stehen, welche so großentheils unter Dach gebracht sind. Diese Bütten stehen auf großen hölzernen Lagern wie Faßlager und haben von langen Jahren her einen bestimmten Platz, der sich in der Familie forterbt. Solche Plätze werden auch manchmal verkauft, wofür schon 30 fl. bezahlt wurde. Ausser diesen liegen noch um die Keltern herum große Steine in gewißen Entfernungen, worauf lange Balken gelegt werden, die als Träger für Bütten dienen, welche nicht Raum in den Gebäuden haben. Wahrscheinlich hat man früher nach dem Bedürfnisse der Population gebauet, und alles unter Dach gestellt, als sich aber diese, und damit die Standbütten vermehrten, so war man genöthigt, außerhalb den Gebäuden Raum zu suchen, daher auch ein gewisser Werth für die bedeckten Plätze geworden ist.

§. 531. Die 7 Keltern enthalten 16 Bäume oder Pressen nach der bekannten Form, sie haben frei hängende Vorderdocken mit einem Gewichte aus Steinen von 50 bis 60 Zentnern.

§. 532. Ueber die Verhältnisse der feststehenden und hängenden Vorderdocken theilen sich in Würtemberg die Ansichten, wie ich im vierten Hefte schon angegeben habe. Der eine zieht die feststehende, der andere die hängende vor. Diese Vorderdocken sind ungefähr das, was das Gewicht bei einer Schnellwage ist, damit die Kraft des Hebels so sehr vermehrt wird, so sind an dem einen Ende die 4 oder 6 zusammengefügten Eichbäume von 36 bis 40 Fuß Länge angebracht, und vermehren so das natürliche Gewicht der Eichbäume ungeheuer, zumal die festen Vorderdocken auf diese Art gemacht werden, daß man 8 bis 10 Fuß tief einen großen hölzernen Rost in den Boden legt, welcher mit der Schraube der Docke in Verbindung gesetzt ist. Nachdem dieser auf den Seiten durch Balken befestiget ist, wird er mit

Erde und Steinen bedeckt, und so unbeweglich gemacht, daß auch die stärkste Gewalt ihn nicht zu heben im Stande ist.

Die freien Vorderdocken sind großentheils große Kasten von Holz, die mit Steinen ausgefüllt sind, theils befestigt man auch mehrere große Mühlsteine zusammen, die denn in ein, in den Boden gegrabenes und ausgemauertes Loch, an der Schraube hängen, durch welche man das Gewicht auf und nieder bewegt. Diese letztere pressen nicht so stark als die erstern, haben aber vor diesen den Vorzug, daß sie einen gleichen Druck ausüben, und immer fortpressen, so lange das Gewicht noch frei hängt, während die festen Vorderdocken bei zwar stärkerem Drucke, doch bald in ihrer Kraft nachlassen, sobald die Masse nachgiebt, und so viele Brühe abgelaufen ist, daß die Masse den ersten Widerstand nicht mehr leistet. Deßhalb muß man auch bei dieser öfter zuziehen, um den Druck möglichst gleichförmig zu erhalten, *während die* freien Vorderdocken immer von selbst pressen, und man oft erst nach mehreren Stunden die Schraube wieder anziehen muß, was bei der Nacht für die Arbeiter bequemer ist, die manchmal einige Stunden ruhen können. Dagegen müssen die festen Vorderdocken weit öfter angezogen werden. Beide Einrichtungen haben ihre Vertheidiger und zwar nicht allein unter dem arbeitenden Volke, sondern auch unter der höhern Klasse, besonders unter den Cameral und Rentbeamten. Ich werde meine Ansicht darüber im Anhange mittheilen.

§. 533. Die Weinlese wird hier Bannweise gehalten, und dauert gewöhnlich 5 Tage, indem jeden Tag 1 Bann aufgethan wird.

§. 534. Der Verkauf des Mostes an der Kelter ist hier eben so üblich, wie in ganz Würtemberg, was noch von den alten Staatseinrichtungen herkömmlich ist; jedoch in neuerer Zeit soll fast die Hälfte des Weines von den Producenten eingekellert werden, der dann später als Wein an die benachbarten Käufer aus der Alp verkauft wird.

§. 535. Der Zehnte, der früher der Universität Tübingen gehörte, wohin er auch immer abgeführt wurde, und der später den Staatsfonds zufiel, ist jetzt der Regierung auf 16 Jahre abgepachtet,

und zwar um 48 kr. per Viertelmorgen. Die Keltergebäude gehören aber der Stadt als Eigenthum.

§. 536. Die Bodenarbeiten geschehen alle mit der breiten Haue, dieselbe welche im Neckarthale bei Eßlingen gebraucht wird. Karst wird hierzu keiner gebraucht. Die Bearbeitung des Bodens ist aber dieselbe, wie allenthalben im Lande. Im April wird gehackt, und dann später zweimal gefelgt, alles mit demselben Instrumente.

§. 537. Das Unkraut, was hier am meisten vorherrscht, ist die Winde (convolv. arvens) und Goldkraut (senecio vulg.)

§. 538. Das Düngen geschieht hier auf der Oberfläche, und zwar unmittelbar an den Schenkeln, um welche der Dünger gelegt wird. Für die beste Zeit zum Düngen hält man hier den Monat Juni, entweder vor oder nach der Heuernte. Sonderbar!! Gerade zu einer Zeit wo durch die Hitze der Dünger so austrocknet, daß jeder Zersetzungsprozeß, dessen Folge eigentlich die Wirkung des Düngers ist, verhindert wird. Ich bin aber fest überzeugt, daß man beim Spätjahrsdüngen gerade mit der Hälfte dieselben Wirkungen hervorbringen würde.

Zu dieser Bodenbesserung ist kein bestimmtes Jahresverhältniß bestimmt, sondern es hängt von den Bedürfnissen und den Mitteln ab, die dem Weinbergseigenthümer zu Gebote stehen. Zunächst dem Mistdünger wird auch gar vieles mit Schiefer gedüngt, behufs dessen am Berge mehrere Stellen angebrochen sind, die wie ausgebeutete Steinbrüche aussehen; hier hat jeder das Recht, Schiefer zu graben, so viel ihm zu seinem Bedarfe beliebt. Gewöhnlich wird dieser vor Winter, oder auch im Winter ausgebrochen, wo ein Theil bröcklich, theils auch in zusammenhängenden Massen von der Größe gewöhnlicher Mauersteine an den oberen Weg des Weinberges hingeführt, und an dessen Gränze aufgesetzt wird. Den Winter über reißt diese Masse durch den Frost und Regen in tausend kleine Blättchen, welche denn vor dem Hacken in dem Weinberge herumgetragen werden. Gewöhnlich wird hiezu der dunkle schwarzgraue genommen, welchen man zu diesem Behufe für den geeignetsten hält. Bei dieser Gelegenheit werden die Ein-

gangs erwähnten Eisennieren (Grieben genannt) frei, die man später aus dem Weinberge wieder entfernt.

§. 539. Der Verkaufspreis der Weinberge ist hier per Viertel 200 bis 300 fl.

§. 540. Das Alter der Weinberge ist hier gar nicht zu bestimmen, indem in 100 Jahren keiner ausgehauen wird.

§. 541. Die Baukosten für einen Morgen Weinberg sind mir zu 7 bis 8 fl. angegeben worden, wobei aber die Kost gegeben wird.

§. 542. Der Taglohn ist gewöhnlich 16 kr. und die Kost; im Hacken wird aber 18 kr. bezahlt.

§. 543. Das Decken vor Winter ist hier allgemein üblich, und zwar so, daß man an nördlichen Stellen, die unfruchtbar sind, und es deren viele giebt, Rasen absticht, denselben an den Weinberg führt, hierauf den Stock umbiegt, und auf die Mitte desselben ein Rasenstück legt.

Dieses gefriert den Winter über gut aus, und dient dann für den nächsten Sommer als Erdendünger, hat also doppelten Zweck und doppelten Nutzen.

Reutlingen.

§. 544 Ist der bedeutendste Weinort längs dem Fuße der Alp, weicht in jeder Beziehung von den unteren Weinorten bedeutend ab, und zwar besonders in seiner Lage, Rebsatz und Erziehungsart.

§. 545. Das bedeutendste Weingelände von Reutlingen liegt am Fuße der Achalm, eines Bergkegels, der sich etwa 1000 Fuß über die Thalfläche erhebt; er ist einer der interessantesten Vedeten, die längs dem Gebirgszuge vorgeschoben sind. Sein historisches Interesse zu bezeichnen, liegt außer dem Plane dieser Schrift, daher ich auf Memmingers Beschreibung von Würtemberg, und besonders auf die unlängst erschienene interessante Schrift „der Weinbau am Boden-

see, dem oberen Neckar und der schwäbischen Alp von Gock. Stuttgart 1834« verweise.

Der Fuß dieses Berges, so weit Weinbau ist, flächt sich ziemlich aus, so daß man eine Durchschnittsabdachung von 12 bis 15 Grad annehmen kann; dabei ist aber das Gelände so wellenförmig und uneben, theils von der Natur, theils durch das Erdentragen der Leute, daß kein bestimmter Charakter, sey es Exposition oder Abdachung, stattfindet, und das Ganze chaotisch und verworren aussieht. Da die Achalm auf der südöstlichen und südlichen Seite mit dem rückliegenden Gebirge in Verbindung steht, so sind die Weinlagen an dem Fuße derselben nordwestlich, westlich und südwestlich. Auf der nordwestlichen Seite ohnfern der Straße von Metzingen nach Reutlingen nennt man die dortigen Weinlagen im Durchschnitte die Winterhalden, im Einzelnen aber Welsberg, Burghölzer und Herz, in welchen größtentheils Klävner für rothe Weine gezogen werden. Auch pflanzt man den schwarzen Hängling, den man hier Häußler nennt. An die eben genannte nordwestliche Lagen schließen sich einige westliche, die man die Sommerhalde und Wörrwald benennt. Dann kommt eine südwestlichr Lage, der Pfalzgraf und eine südsüdwestliche mit dem Namen Belzenried.

Dieß sind die vorzüglichsten Lagen an dem Fuße der Achalm, die sich gegen 300 Fuß an derselben erheben.

§. 546. Dieser gegenüber liegt der St. Georgenberg, ein regelmäßiger Kegel mit 25 Grad Abdachung auf jeder Seite, der die Form eines gedrückten Zuckerhutes hat, und etwa bis zur Hälfte fast ringsum mit Reben bepflanzt ist und zwischen Reutlingen und Pfullingen liegt. Es theilen sich beide in die den Berg umgebenden Weinlagen, so zwar daß Reutlingen die östliche und nördliche, und Pfullingen die südliche und westliche Lagen hat.

§. 547. Da hier so wie in Pfullingen die Reben auf gleiche Art behandelt werden, so beginne ich mit der Darstellang der Erziehung, welche für beide gleich anzunehmen ist, außer etwaigen unbedeutenden Abweichungen, die keiner besonderen Erwähnung verdienen. Interessant

bleibt es aber immer, wie verschieden die ganze Behandlung von dem nur zwei Stunden entfernten Metzingen und dessen Umgegend ist, was man sogleich bei einiger Vergleichung der beiden Behandlungsarten finden wird.

§. 548. Der Boden ist im allgemeinen Liasschiefer, der bald mehr bald weniger, oder gar nicht, mit etwas Lehm überlagert ist.

§. 549. Die Vorbereitung des Bodens durch Kleepflanzung, die sonst allenthalben üblich ist, wenn ein Weinberg wieder angelegt werden soll, ist hier ziemlich fremd, indem die hiesige Behandlung sich nicht wohl damit verträgt. Es wird nämlich hier folgendermaßen verfahren.

§. 550. Alle Weinberge, sowohl hier wie in Pfullingen werden nur theilweise verjüngt. Nämlich: man fängt unten am Weinberge an, und nimmt 2 bis 3 Fuß tief die Erde weg, immer in *gerader* Richtung mit der Länge des Weinberges und trägt sie in dem Weinberge umher, so zwar, daß eine Butte voll an die andere kommt. Da es aber zu beschwerlich wäre, die Erde nach der ganzen Länge des Weinbergs, die oft bedeutend ist, hinaufzutragen, so wird derselbe in mehrere Felder abgetheilt; also in gewissen Zwischenräumen eben so angefangen und verfahren. Dieses Erdentragen geschieht aber im Spätjahr und im Winter. Wenn nun eine Strecke von 10 bis 15 Fuß ausgegraben ist, was man einen Schlag nennt, so bildet sich auf diese Art eine natürliche Terasse, die sich durch das spätere Auftragen von Erde immer erhöhet, und zuletzt 6 bis 8 Fuß hoch wird, so daß die Weinberge in der Ferne das Ansehen bekommen, als wenn sie mit Terassenmauern versehen wären.

Wenn also ein solcher Schlag abgehoben ist, dann wird diese vertiefte Stelle im Frühjahr 2 Fuß tief geritten (gerottet), und mit 2 oder 3jährigen Wurzelreben bepflanzt.

Nach Verlauf von 3 Jahren wird an einer folgenden Stelle wieder ein solcher Schlag Erde weggetragen, und in dem Weinberge allenthalben vertheilt, wo besonders das junge Stück ziemlich stark übertragen wird. Im folgendem Frühjahre rottet man wieder den ab-

gehobenen Theil und bepflanzt ihn, wie das vorhergehende, wobei man die Stücke in gleicher Linie zu halten sucht. Dasselbe Verfahren wird alle 3 Jahre wiederholt, so daß im Verlaufe von 40 bis 50 Jahren, der ganze Weinberg stückweise verjüngt worden ist.

§. 551. Diese Behandlung hat sich zu einem gewissen Recht erhoben, indem jeder Nachbar mit seinem Weinberg gleichen Schritt halten muß, und wenn dieser es unterläßt, oder nicht zugleich mit ihm anfängt, Erde wegzutragen, so hat er das Recht gegen den Saumseligen zu klagen, deßhalb sieht man auch größtentheils mehrere Weinberge in gleiche Terassen abgetheilt, so daß man immer glaubt, diese gehören einem Eigenthümer. Würde indessen der Fall eintreten, daß der eine oder der andere verhindert würde, so viele Erde wegzutragen, als der Regel nach seyn sollte, so daß diese Terasse gegen die des Nachbars vorstehet, so muß er beim zweiten Wegtragen das Versäumte nachholen, um wieder in gleiche Richtung zu kommen.

§. 552. Durch dieses beständige Erdentragen wird ein solch korruptes Verhältniß in die Bodenfläche gebracht, die ohnehin sehr wellenförmig ist, daß kein Weinberg eine gleichförmige Abdachung erhält, was von so vieler Wichtigkeit ist. Das beständige Abtragen und Erhöhen bringt die Bodenflächen in ganz verschiedene Richtungen, was man am besten daraus bemessen kann, daß man bei frischen Anbrüchen eines Weinberges schon 4—5 und 6 Gränzsteine übereinander stehend gefunden hat, indem hier der Gebrauch ist, daß wenn der Gränzstein durch Erde bedeckt wird, man darauf wieder einen neuen setzen läßt, und so fort, bis man wieder unten anfängt, die Erde abzuheben, und zu rotten, wo sich die alten Steine wieder finden.

§. 553. Diese Einrichtung ist ein wahrer Barbarismus für den Weinbau, und kann nur als eine Geburt finsterer Zeiten betrachtet werden, die sich den jetzigen Zeitverhältnissen gar nicht mehr anpaßt, die jede freie Bewegung hemmt, und der Kultur einen Zwang anlegt, wodurch die absurdesten Verhältnisse entstehen. So sah ich Stellen, die im üppigsten Wachsthum waren, die aber das künftige Jahr ausgehauen werden mußten, weil die Reihe des Erdewegnehmens an sie

kam, während gar viele Stellen krüppelhaft und in kümmerlichem Stande waren, die aber stehen bleiben musten, bis etwa nach 10 oder 15 Jahren die Reihe des Sterbens an sie kommt, um wie ein Phönix mit neuer Kraft wieder aus der Erde zu sprossen. Wie sehr ist nicht durch solchen Gebrauch jedes Aufkommen einer bessern Behandlung gehindert, wenn der Nachbar das Recht hat, auf den alten Schlendrian zu klagen, und jedes Bessere zu unterdrücken. Wie ist es möglich, hier ein Stück Land zu planiren, dasselbe mit Klee zu bepflanzen, oder mit einer Grasnarbe zu beziehen, und es nach den neuesten Vorschriften und Behandlungsweisen anzulegen? wird nicht jeder Aufschwung zum Bessern durch solche Institutionen schon im Keime unterdrückt?

Wenn noch ein besonderer Vortheil oder ein außergewöhnlicher Ertrag dadurch erzielt würde, so ließe sich die Sache wohl entschuldigen, allein gerade hierin wird die Schattenseite noch vermehrt, indem die Tragfähigkeit gegen Metzingen, wo dies Verfahren nicht Statt findet, sehr zurücksteht, so daß der Durchschnittsertrag beinahe nur die Hälfte des von Metzingen beträgt *).

Rechnen wir noch dazu die bedeutenden Kosten, die immerhin damit verbunden sind, indem für das Viertel mit Erde zu übertragen 8 bis 9 fl. bezahlt wird; ferner die Kosten des Rottens der abgetragenen Stellen, so stellt sich außer den gewöhnlichen Baukosten ein bedeutender Nebenaufwand heraus; schlägt man dazu noch die jährlichen Verluste der neu angelegten Stellen, die immer erst im vierten Jahre tragbar werden, wodurch wenigstens der 8te Theil des Weinberges immer im untragbaren Zustande bleibt, so ergiebt sich ein Aufwand zur Unterhaltung der Weinberge, der wohl nirgends im ganzen Lande so stark seyn wird. Es ist also ein jährlicher Verlust für den Eigenthümer, der lediglich durch den einmal eingeführten Gebrauch herbeigeführt wird.

Selbst jede bessere Erziehungsart kann unter solchen Umständen

---

*) Siehe den Weinbau am Bodensee ꝛc. von Gock 1834. Seite 7.

nicht ausgeführt werden wegen der allmähligen Anhäufung von Erde, die nur die einfache Schenkelerziehung zuläßt.

§. 554. Mit dieser ganzen Behandlung steht auch die erste Anpflanzung im Einklang, indem die Wurzelreben nur zwerghandtief, etwa 4 Zoll tief in ganz schiefe Löcher gegen den Berg anstehend gelegt werden, weil man sie nach drei Jahren mit 6 oder 8 Zoll hoch Erde wieder deckt, wodurch sie also später doch tiefer in den Boden zu liegen kommen. Es wird nur eine Wurzelrebe in jede Grube gelegt.

§. 555. Die Wurzelreben werden auf folgende Art gewonnen:

Im Spätjahr schneidet man die Bogen, wohl auch etwas Schnittlinge heraus, legt diese auf Alimentplätzchen, deren es viele giebt und läßt sie 2 bis 3 Jahre liegen, worauf sie herausgenommen und als 2 und 3 Läuber verpflanzt werden; sie werden mit 1 fl. bis 1 fl. 30 kr. verkauft.

§. 556. Bei den jetzigen neuen Anrottungen, werden die Schläge auf 3 Fuß ins Quadrat abgepfählt (abgezeilt), so zwar, daß die Endzeile auf der nördlichen Seite 1½ Fuß von dem Gränzsteine entfernt ist, was seinen Grund darin hat, daß hier nicht der Pfahl hinter den Stock in der Linie, sondern einen halben Fuß auf die südliche Seite neben den Stock gestellt wird, wodurch die Endzeilen eine gleichförmige Entfernnng von der Gränze bekommen. In früheren Zeiten hat man nur auf 2 Fuß ins Quadrat abgezeilt, daher die älteren Weinberge noch auffallend enge bestockt sind. In neuerer Zeit hat man jedoch einige wenige Fortschritte in dieser Kultur gemacht, daß man die Reben entfernter pflanzt. Darauf wird sich aber auch die ganze Verbesserung in der Erziehung beschränken, denn weiter kann sie sich nicht wohl ausdehnen, indem der alte Gebrauch und das alte Recht sich jeder weiteren Besserung, außer der mit einer besseren Rebsorte hemmend entgegenstellt.

§. 557. Was die Methode betrifft, die Pfähle auf die Mittagsseite zu stecken, dazu kann ich wieder keinen erheblichen Grund finden,

will man etwa dadurch die Trauben mehr der Sonne aussetzen? Oder geschieht es einer gewissen Ordnung wegen, was denn nicht zu tadeln wäre?

§. 558. Wenn nun ein Schlag mit jungen Reben angelegt ist, so werden diese im zweiten Frühjahre abgeworfen, auf ein oder zwei Augen, je nachdem das Wachsthum daran ist, und ein Pfahl beigesteckt, woran die jungen Triebe geheftet werden.

§. 559. Im dritten Frühjahre werden zwei der stärksten Triebe, die man Reis nennt, auf drei viertel Fuß Höhe angeschnitten, und sogleich an einen Pfahl gebunden.

N. b. Dies läßt sich hier thun, wo man mit Wurzelreben setzt, dagegen an solchen Orten, wo man nur mit Blindholz setzt, sind im dritten Jahre noch keine so kräftigen Ruthen vorhanden.

§. 560. Im vierten Frühjahre wird jedem Reiß ein Bogen gegeben, und beide Bögen geschränkt an einen Pfahl gebunden, wie Figur 54 versinnlicht, und woraus die geschränkte Bogenerziehung entstehet, die auch an mehreren Orten im Badischen zu finden ist. In der ersten Zeit sind die Bögen 1 Fuß vom Boden entfernt, später aber kommen sie oft 2 bis 2½ Fuß vom Boden weg, weil die Schenkel immer rein ausgeputzt werden, wodurch die Möglichkeit zur Verjüngung entfernt wird.

Ist's der Fall, daß einer oder der andere Bogen springt, oder der Trieb nicht lange genug geworden ist, so werden auch an solchen Schenkeln nur Zapfen angeschnitten, die Stefzgen heißen.

§. 561. Das Schneiden wird erst im April vorgenommen.

§. 562. Die Sommerbehandlung ist folgende:

a) vor dem Blühen und zwar zur Zeit, wo die Scheine oder der Saamen sich deutlich zeigen, werden blos die Schenkel geputzt, nämlich alles Grüne wird abgestreift bis auf den Boden. Nach 14 Tagen wird verbrochen, d. h. alle Triebe an den Bögen werden abgezwickt bis auf 2 oder 3 der hintersten, welche als Wachshölzer stehen bleiben.

b) Nach dem Blühen werden die Wachshölzer 2 bis 3 mal

geheftet, und dabei die Aberzähne sorgfältig ausgebrochen; nach der Erndte werden diese Triebe, welche die Pfahlhöhe erreicht haben, dorten abgebrochen, jedoch die 2 bis 3 obern Aberzähne belassen, damit das Wachsthum nicht ganz gestört werde. Durch das sorgfältige Reinigen der Schenkel von allem Grünen sehen die Weinberge unten ganz kahl aus; hier sitzen die Stöcke alle nach geraden Reihen, (während in Metzingen alles durcheinander und in Weilheim 3 Pfähle und 3 Bögen an einem Stocke und in Kirchheim und dem Lenningerthale 2 Schenkel und 2 Bögen an 2 Pfählen sind;) und dadurch bekommen sie das Ansehen, wie ein regelmäßig angelegtes Baumfeld, an welchem man weithin die kahle Stämme sehen kann.

§. 563. Das Binden geschieht im Frühjahr mit Weiden, die man Band heißt, im Sommer mit Binsen.

§. 564. Die Pfähle sind von Tannenholz, 7 Fuß lang, und kosten per 100 1 fl. bis 1 fl. 36 kr.

§. 565. Der Rebsatz ist hauptsächlich Salviner (Sylvaner) dann Elbe, und etwas Wälsche und Gutedel. In den Winterhalden, d. h. nördlichen Lagen ist der Klävner und Häusler meistens angebauet, auch findet man etwas Müllerrebe, die man Grauklävner nennt.

§. 566. Bei der Traubenlese werden die Trauben Gewandenweise abgelesen, und vor den Weinbergen in Tretzübern durch Knaben mit Stiefeln zertreten. Diese zertretenen Trauben, die man auch hier Trester nennt, werden dann in Ladfässern von 26 bis 30 Imi Innhalt gebracht, und an der Kelter auf die Standbütte durch drei Mann ausgeleert.

Diese Ladfässer haben nämlich kein Thürchen am Boden, wie es allenthalben üblich ist, sondern sie haben statt dem Spunten ein großes rundes Loch von 6 bis 8 Zoll Durchmesser. Beim Abladen wird dies ganze Faß auf die Bütte umgestürzt, wodurch die Masse schnell und zugleich sich ausleert.

§. 567. Das Pressen wird hier ziemlich bald, nach 3 bis 4 Tagen schon vorgenommen. Dabei wird der Zehnte an die Stadt gegeben, indem derselbe von der Regierung abgepachtet ist, und zwar je

nach Lage per Morgen mit 2 fl., 3 fl. und 3 fl. 30 kr. Man hat hier auch noch eine geringe Abgabe, die man Gottesgabe nennt; das Viertel giebt 1 bis 2 Maas Wein.

§. 568. Der Ertrag wird hier im Durchschnitte zu 3 Eimern per Morgen angenommen.

§. 569. Die Bodenarbeiten sind dieselben, wie in Metzingen, es wird mit derselben Haue einmal gehackt und dreimal gefelgt.

§. 570. Das Düngen geschieht in der Regel alle drei Jahre und hängt mit dem, eingangsbeschriebenen, Erdentragen zusammen, der gewöhnliche Dünger sind Lumpen, auch Haare, weil viele Gerber hier sind. Mit Stallmist wird selten gedüngt. Diese Lumpen bleiben 3 Jahre in ihrer Wirkung. Man rechnet auf den Viertelmorgen 4 bis 5 Ztnr. wollene Lumpen, wovon der Ztnr. 1 fl. bis 1 fl. 24 kr. kostet. Wenn man diese in den Weinberg bringt, so wird ein Loch hinter den Stock gemacht, worin eine Parthie Lumpen kommt, und dann wird die Erde darüber getragen. Wird mit Stallmist gedüngt, so rechnet man vier Roßlasten oder zwei zweispännige Wagen voll aufs Viertel, wovon der Wagen voll 4 fl., also das Viertel 8 fl. zu düngen kostet.

Nehmen wir nun an, daß ein Zentner Lumpen einer Roßlast Dünger in der Wirkung gleichkomme, wie es auch überall angenommen wird, so ist die Düngung mit Lumpen weit wohlfeiler, zumal wenn man noch dazu rechnet, daß der Mist mehr Fuhrlohn kostet, als die Lumpen, um sie in den Weinberg zu bringen, eben so sind letztere weit schneller und leichter im Weinberge zertheilt, als Ersterer*).

§. 571. So lobenswerth einerseits die Anwendung dieses Dungmaterials ist, so tadelnswerth ist wieder die Art, wie es im Wein-

*) Das Zerhacken der Lumpen in kleine Stücke, was viele thun, ist auch eine unnöthige Mühe, indem sie sehr bald im Boden verwesen; ich lasse keine zerhacken, sondern etwaige allzu große Stücke im Weinberge selbst nur in Stücke zerreißen. Sehr gut ist's, wenn man die Lumpen vorher mit Mistjauche tüchtig befeuchtet, diese etwas abtrocknen läßt und dann im Weinberge austheilt.

berge verwendet wird, nämlich das Eingraben in einzelne Löcher. Ich habe mich darüber im dritten Hefte, Seite 78, ausgesprochen, und wiederhole hier nur in Kürze die Frage — warum den Dünger unmittelbar an den Stock auf eine Seite in die Grube bringen? Hat etwa der Stock nur auf einer Seite Wurzeln, oder dringt die Wirkung des Düngers unmittelbar in die alte dicke Stammwurzeln? Jeder noch so unerfahrne weiß doch, daß an einem Gewächse uur die kleine zarte Wurzeln die auffaugende Gefäße sind, die Nahrung und Säfte demselben zuführen, sie breiten sich allenthalben im ganzen Umkreise und in großem Bereiche aus, und suchen sich vielseitige Berührungspunkte; warum also im Gegensatze zu dem Naturbedürfnisse handeln, wozu viele Berührungspunkte gehören, und nur gleichsam einen Berührungspunkt nehmen? Es ist also eine wirklich naturwidrige Handlung, die man da begehet, nnd die aus dem verkehrten Begriffe entstehet, daß man am besten die Nahrung durch unmittelbare Berührung zuzuführen glaubt, während die Natur ein ganz anderes Verfahren beobachtet; sie kann diese rohe Säfte nicht aufnehmen, sondern diese müssen durch die zarte Auffauggefäße erst geschieden und gesondert und gleichsam zubereitet werden, ehe sie in den Stamm aufsteigen, wo denn erst neue chemische Aktionen beginnen, durch welche die Produkte gebildet werden.

Es wäre deshalb weit zweckmäßiger, die Düngmittel allenthalben auszubreiten, etwas unterzuhacken, damit sie besser zertheilt würden, und dann mit der bestimmten Erde zu bedecken. Wenn sich denn diese Körper zersetzen, so wird später durch den eindringenden Regen, das Auflößliche ausgelaugt, und so den Wurzeln allseitig zugeführt.

§. 572. Die grünen Laubspitzen werden gewöhnlich auch als grüne Dünger liegen gelassen, selten werden sie zur Fütterung benutzt, manche machen auch von denen spät abgeschnittenen Trieben, dürre Bündel zu Winterfutter.

§. 573. Der Ankaufspreiß der Weinberge ist hier ziemlich hoch. Für ein Viertel Morgen in guter Lage wird 300 fl. bezahlt.

§. 574. Die Baukosten per Jahr betragen für das Viertel

5 fl. 30 kr., nämlich für Hacken, 2mal Felgen, 2mal Heften, Pfählstoßen und Binden wird 3 fl. 30 kr. bezahlt. Für Abputzen der Schenkel und das 3te mal Felgen 40 kr. Bandgeld für Weiden 20 kr. Summa 5 fl. 30 kr.

§. 575. Der Taglohn ist hier 20 kr. nebst Kost.

§. 576. Das Decken im Winter ist hier allgemein üblich. Hiezu werden vorher die Bögen ausgeschnitten, und blos die Wachshölzer, auch Neuhölzer genannt, werden auf den Boden gelegt, und mit etwas Erde bedeckt, die alten Schenkel werden aber nicht mit Erde gedeckt, es soll nicht gut für sie seyn.

§. 577. Die Herbstpolizei wird hier nicht strenge gehandhabt. Zu der Zeit, wo an andern Orten die Weinberge geschlossen werden, so daß Niemand hinein darf, stehet jedem frei in seinen Weinberg zu gehen, wenn er will, es bestehet hierauf kein Verbot.

Tübingen.

§. 578. Tübingen und Rottenburg bilden die letzten Punkte des Weinbaues am Neckar. Getrennt von dem Weingelände der Alp und dem des unteren Neckars durch mehrere Stunden Entfernung, erscheint der Weinbau dieser Gegend in einer Eigenthümlichkeit, die man nirgends im Lande wieder findet, die von dem des unteren Neckarthales ganz verschieden ist, und nur in einigen Punkten der Methode an der Alp, besonders der von Reutlingen sich nähert, was man in der folgenden Beschreibung bei Vergleichung mit jenem sogleich finden wird. Aber selbst da wieder, wo die meiste Annäherung beider ist, findet man auch wieder die stärksten Kontraste, wodurch sich zeigt, daß der hiesige Weinbau nicht einmal eine Annäherung oder Uebergang von oder zu der Methode an der Alp ist, sondern daß sie wirklich ihren eigenthümlichen Karakter an sich trägt. So z. B. werden in Reutlingen die Schenkel bis auf den Boden ganz rein von

allem Grünen gehalten, und alles bei dem ersten Hervortreten sauber abgestreift, während in Tübingen an den Schenkeln im Sommer nichts abgebrochen werden darf; die Triebe werden erst nach dem Blühen etwas abgezwickt, so daß die Schenkel von unten bis oben ganz grün sind, der Wingerter sagt hier: die Beinle müssen Hosen anhen (die Schenkel müssen Hosen an haben). — Zu welchem Zwecke aber? dies konnte mir niemand angeben. Solche Contraste in der Erziehung, die man aber mehrfach, besonders in der Gegend von Worms*), in der Bergstraße und am Unterrheine antrifft, geben den Beweis, wie schwankend noch die Begriffe über die richtige Behandlung des Weinstocks im allgemeinen sind. Wohl muß man annehmen, daß mancher Boden, manche klimatische Verhältnisse, und sonstige Umstände bedeutenden Einfluß auf die Erziehung des Weinstockes haben, allein, wenn, wie in den letztgenannten Gegenden, in einer Entfernung von einer Stunde und oft noch weniger gerade das verworfen wird, was die andern für zweckmäßig halten, und so umgekehrt, ohne daß Boden und Lage solche Veränderungen erheischen, so wird gleichsam die Ueberzeugung aufgedrungen, daß nur Launen und Ansichten einzelner, die Einfluß genug auf ihre Umgebung hatten, solche widersprechende Behandlungen hervorgerufen haben, die sich denn zu einer gewissen Eigenthümlichkeit ausbildeten.

§. 579. Da Tübingen und Rottenburg gleiche Erziehungsart haben, letzteres jedoch nur einen, etwas ergiebigeren Boden hat, so will ich um Wiederholungen zu vermeiden, Tübingen speciell aufnehmen, und dessen Weinbau mit möglichster Genauigkeit bezeichnen, um so mehr, da es sehr bedeutenden Weinbau hat, dessen Morgenzahl sich auf 655 beläuft.

§. 580. Die Hauptweinlage von Tübingen ist ein sehr ausgedehnter Berg, der einen schwachen Halbzirkel bildet, und dessen Fuß seiner ganzen Länge nach, von dem Neckar bespült wird. Beinahe

---

*) Siehe das zweite und dritte Heft.



in der Mitte liegt die Stadt Tübingen, wodurch diese ganze Weinlage gleichsam in zwei Flügel getheilt wird, wovon jedoch der obere gegen Rottenburg der größere ist. Außer diesen, im Rücken von Tübingen, in dem sogenannten Ammerthale und auf den umliegenden Höhen befinden sich noch viele Weinberge, die theils mehr zusammenhängen, wie im Ammerthale, theils zerstreut auf den Höhen und deren Abhängen herum liegen.

§. 581. Die besten Weinlagen an diesem Halbzirkel sind oberhalb der Stadt; die Pfalzhalde und Hennethal, beide südlich mit 28 bis 30 Grad Abdachung, dann folgt die Klinge, mit mehr östlichen Expositionen, und etwas schwächerer Abdachung, und weiter oben liegt der Rappenberg, und die Sommerhalde, beide noch gute Lagen. Unterhalb der Stadt liegt südsüdwestlich der Osterberg mit 25 Grad, der in Folge der Nähe der Stadt und seiner günstigen Lage selbst, mehrere bedeutende Weinberge enthält, die mit einigem Luxus und Aufwande angelegt sind; manche der hier angebrachten Ruhepunkte geben den herrlichsten Genuß in der Ansicht der amphitheatralisch-gebauten Stadt, des freundlichen Neckarthales, und der nur einige Stunden entfernten Alp. Unterhalb dem Osterberg gränzen dann die Weinberge von Lichtenau an, die ebenfalls noch längs dem Neckar hinziehen, und den Schluß dieser ausgedehnten Weinlage machen.

§. 582. Hinter Tübingen liegt ein freundliches Thal, durch welches das Flüßchen, die Ammer sich windet, die manche Gewerbsthätigkeit in Mühlen- und Hammerwerken hervorruft. Die über diesem Thale ansteigenden Höhen sind ebenfalls größtentheils mit Reben bepflanzt. Die verschiedenen Lagen nennen sich Echinsloch, Hasenbühl, südsüdwestlich den Bückeloch, eine südliche Mulde, sämmtlich mit etwa 20 Grad Abdachung; ferner der Kreuzberg, mit ebenfalls 20 Grad, ein runder Vorberg, der von Osten bis Westen mit Reben bepflanzt ist. In diesem Bereiche sind noch mehrere weniger bedeutende Lagen, wovon sich mehrere bis gegen Bu-

schau in ziemlicher Höhe hinziehen, und wovon wohl die Lage der Hohrömer die höchste aber auch geringste seyn wird.

§. 583. Der Boden der hiesigen Weinberge gehört ganz der Keuperformation an, ebenso der Boden von Rottenburg. Die untere Hälfte der Weinberge, sowohl die am Neckar, als die des Ammerthales (etwa bis zu 100 oder zu 140 Fuß über dem Neckar*) haben Keupermergel, die höher gelegenen aber Keupersandsteine von röthlicher Farbe, mit vielem Thon; durch die Verwitterung hat sich daher ein thonhaltiger Sandboden gebildet, der durch das Wechseln der Erde, durch das verschiedene Erdetragen, sich allmählich mit dem unteren Keupermergel, so wie der untere mit dem oberen vermischt hat, so daß das Ganze jetzt ein quarzhaltiger rother Keuperboden ist. Da der ganze Weinberg längs dem Neckar eine ziemlich starke Abdachung hat, so sind die einzeluen Theile in eine Menge Terassen mit Mauern abgetheilt. Die Gränze jeden Weinbergs bildet auch hier den gemeinschaftlichen Eingang für beide Nachbarn, welche ein geradeauflaufendes Gestäffel, was man hier Wandel nennt, von oft mehreren hundert Tritten ist.

§. 584. Behufs einer neuen Anlage wird hier keine Kleepflanzung oder sonstige Vorbereitung des Bodens vorgenommen, sondern alles vom Stock weg geritten, und Grabenweise angelegt. Man nennt die Terassen hier Gräben. Es wird nämlich alle 3 bis 4 Jahre einer der ältesten, oder abgängigsten Gräben ausgehoben, und wieder neu angelegt, was folgendermaßen geschieht. Nach Martini wird eine breite, 3 bis 4 Fuß tiefe Grube ausgehoben, davon die Erde im Weinberge herum getragen, wenn das geschehen, dann wird die Grube zugeritten, d. h. man wendet die noch vorhandene Erde der Terasse auf die ausgegrabene Stelle um, so daß as obere nach unten, und das untere nach oben kommt, so zwar

*) Bei meiner Wanderung durch die Weinberge kam mir keine Stelle zu Gesicht, wo ich hätte die Gränze des Keupermergels und Sandsteins beobachten können, daher obige Angabe nur annähernd zu nehmen ist.

aber, daß der umgebrochene Boden dennoch wenigstens zwei Fuß tief locker ist.

Hiedurch legt sich die ganze Terasse um 1 bis 2 Fuß tiefer, als sie früher war, später erhält sie jedoch wieder ihre erste Höhe, wenn ihr von den übrigen Terassen allmählich die Erde wieder zugetragen wird. Durch dieses Verfahren ersetzt sich der Weinbergs-Eigenthümer die im Unterlande, besonders in der Gegend bei Heilbronn, sich allenthalben vorfindende Erdengruben.

§. 585. Die Anpflanzung dieser Gräben geschieht gewöhnlich in dem folgenden Monat April, sollte aber vermöge ungünstiger Witterung die Rottarbeiten zu spät fertig geworden seyn, so daß sich der Boden nicht genug gesetzt hat, so wird er mit Küchengewächsen eingepflanzt, und erst das künftige Frühjahr mit der Spate umgegraben (geschort) und mit Reben bepflanzt *) Diese Anpflanzung wird vorgenommen, theils mit Horschnittlinge, theils mit Beinle, theils mit Zweiläuber und Dreiläuber. Erstere sind die Reben, welche von jungen 3jährigen Rebstöcken abgeschnitten werden, in so fern sie schon etwas altes Holz haben, was aber weggeschnitten wird. Man schneidet sie auf 15 bis 18 Zoll Länge und läßt sich 20 kr. per 100 dafür zahlen. Die zweite sind die Reben von einer Bogrebe aus einem älteren Weinberge, wofür das hundert 6 bis 8 kr. bezahlt wird. Die Dritte sind solche Wurzelreben, die aus einem-, zwei- oder dreijährigen Weinberge genommen wurden. Da nämlich 2 Blindreben gesetze werden, so wird die zweite herausgenommen, und nur die stärkste stehen gelassen. Solche Wurzelreben werden oft mit 3 und 4 fl. bezahlt.

§. 586. Bei dem Einlegen der Reben in den Boden erhalten dieselben eine ganz schiefe Richtung nach der Neigung des Berges, so daß sie etwa nur einen halben Fuß unter die Bodenfläche

---

*) Durch dieses jährliche stellenweise Verjüngen bekommt die ganze Weinlage ein buntschäckiges Ansehen, und fast kein einziger Weinberg ist zusammenhängend grün, sondern immer mit lichten Stellen unterbrochen.

zu liegen kommen. Das spätere Zutragen von Erde bringt sie dann tiefer hinab. An den Mauern werden die Reben mit dem Fuß gegen oder in das Land gesetzt, damit der Winterfrost, der durch die Mauern eindringt, den Wurzeln nicht so leicht schaden kann. Eben so werden sie bei einer blinden Furche eingelegt, damit der Nachbar bei einem Erdewegnehmen die Stange oder die Hauptwurzel nicht abhauen kann. Eine blinde Furche ist nämlich dies, wenn zwei Nachbarn, die schmale Weinberge haben, zwischen sich kein Gestäffel dulden, sondern dasselbe erst gegen den andern Nachbar hin ist, so daß also diese Nachbarn unmittelbar an einander anstoßen, ohne einen Gang dazwischen zu haben. Die Terassenmauern laufen dabei aber selten in einer Richtung, sondern sie sind beliebig weiter unten oder oben von denen des Nachbars entfernt, damit bei dem Ausheben eines Grabens die Nachbarsmauer nicht Noth leidet, indem gewöhnlich dabei die Mauer frisch aufgesetzt wird.

§. 587. Die Entfernung der Rebstöcke wird durchschnittlich auf 3 Fuß angenommen, jenachdem der Graben breiter oder länger ist, kommen sie auch auf 2½ bis 3½ Fuß zu stehen. Man rechnet allgemein auf das Viertel Land 1000 Stöcke, allein selten erreicht es diese Zahl. Bei einer blinden Furche hat jeder Nachbar einen Fuß von der Gränze zu bleiben; bei einem Wandel d. h. wo der Eingang ist, sind 1½ bis 2 Fuß die Bestimmung.

§. 588. Im zweiten Frühjahre werden die jungen Triebe bis auf ein Auge abgeworfen.

§. 589. Im dritten Frühjahre werden sie auf zwei Augen abgeschnitten.

§. 590. Im vierten Frühjahre werden dem Stocke 1 bis 2 Stefzgen von 3—4 Augen angeschnitten, dann wird der Boden mit Erde beschüttet, und 1 auch 2 Pfähle beigesteckt.

§. 591. Im fünften Frühjahre bekommt jeder Stock einen Bogen, und einen Stumpen, d. h. einen Zapfen von 5 bis 6 Augen. Hiezu bekommt der Bogen einen Pfahl und der Stumpen einen Pfahl.

§. 592. Im sechsten und den folgenden Frühjahren wird beim Sylvaner und Elbis (Elbe) auf jeden Schenkel ein Bogen und ein Stumpen aufgesetzt, und dabei der Stumpen gewöhnlich in der Mitte des Bogens an denselben Pfahl gebunden, auch wird am Kopfe ein kleiner Zapfen zu etwaiger Verjüngung angeschnitten.

Man sehe die Zeichnung, Figur 55, welches die zweischenkliche Bogenerziehung ist.

Bei dem Wälschen und Trollinger erhält jeder Schenkel zwei Bögen, welche sich an dem Pfahle kreuzen, siehe Figur 56, welchs die zweischenkliche Doppelbogenerziehung ist.

Die Putzscheeren erhalten auf jedem Schenkel 2 Stumpen von 6 bis 8 Augen, welche an den Pfahl gebunden werden. Man sehe Figur 57.

§. 593. Einige sonderbare Benennungen, die hier üblich sind, dürfen nicht unberührt bleiben, nämlich, das was man in ganz Würtemberg den Kopf nennt, bezeichnet man hier mit dem Namen das Fiedle (zu rein deutsch der Hintere). Das was man allenthalben ein Schenkel nennt, heißt hier ein Bein. Eine Bezeichnung die nicht so unpassend ist.

§. 594. Der Frühlingsschnitt geschieht mit dem Messer, von dessen Form die Figur 58 einen Begriff giebt. Dieß ist übrigens die allgemeine Form im Neckarthale.

§. 595. Die Sommerbehandlung ist folgende:

Vor dem Blühen wird nichts gethan als geheftet.

Nach dem Blühen wird erst verbrochen, und nochmal geheftet. Das Verbrechen ist aber nicht das im Unterlande übliche Ausbrechen und Entfernen der unnöthigen Triebe und Auswüchse, sondern alle Triebe bleiben stehen, und werden nur mit dem Nagel abgezwickt, oder was stärker ist, am Gelenke abgebrochen, bis auf 2 Wachshölzer an jedem Pfahl, die man nur aufheftet, und nach der Erndte dem Pfahl gleich abschneidet. Aus diesem Grunde sind auch

alle Schenkel ganz grün mit Trieben bewachsen, die man absichtlich unterhält, indem man hier das Sprüchwort hegt: Die Beinle müssen Hosen anhaben. Aus diesem Grunde sind auch die Rebstöcke alle vom Fiedle an bis oben ganz begrünt, so daß man wenig vom alten Holz sieht.

Welchen Zweck eigentlich diese Maxime hat, kann ich nicht recht ergründen. Meines Erachtens ist sie wieder eins der Extreme, die man an verschiedenen Orten findet, und worüber die Weinbauer gewöhnlich sich nicht genügend erklären können, wenn man sie um das Warum befragt.

§. 596. Der größte Fehler bei der hiesigen Erziehung ist aber der, daß die Zeilen oder Rebstöcke alle verkehrt geführt sind. Nach der natürlichen Regel sollen sie alle nach der Länge des Rebstückes oder nach der aufsteigenden Richtung des Berges geführt werden, damit die Sonne auf den Boden eindringen und denselben erwärmen kann; hier ist aber gerade das Umgekehrte beobachtet, die Bögen sind nämlich alle so gestellt, daß sie eine ziemlich geschlossene grüne Wand bilden, die immer queer über den Weinberg läuft, und im Spätjahre bei niederem Sonnenstande immer so viel Schatten auf die obere Reihe wirft, daß wenig von dem dazwischen liegenden Boden von den Sonnenstrahlen berührt wird.

Hierdurch will man bezwecken, daß durch das Darstellen des ganzen Berges gegen die Sonne, die Trauben besser der Sonne preisgegeben nnd früher zeitig würden; man bedenkt aber dabei nicht den Nachtheil, der durch die beständige Beschattung des Bodens entsteht.

Dies ist wieder eine Geburt der falschen Beurtheilung einer Sache, die vom unrichtigen Gesichtspunkte aus betrachtet wird. Wer sich ein bischen mit dem Weinbaue beschäftiget, der wird schon öfter gefunden haben, daß gerade solche Trauben, die unmittelbar der Sonne preisgegeben sind, später weich werden, als solche, die nur etwas näher am Boden und ganz mit Laub bedeckt sind. Dieß beweißt zur Genüge, daß nicht die unmittelbar einfallenden Sonnen-

Strahlen, sondern die Bodenwärme oder die rückstrahlende Wärme, die frühere Zeitigung bedingen, was ich schon öfter dargethan habe. Wenn die Leute also die Einwirkung der Sonne auf den Boden zurückhalten, so handeln sie gerade ihrer Absicht entgegen, in dem Irrwahne, das Zweckmäßigste selbst ergriffen zu haben.

§. 597. Das Binden geschieht im Frühjahre mit Weiden, das Heften aber den Sommer hindurch mit Binsen, die aus dem Walde geholt werden, selten wird Stroh genommen.

§. 598. Der Rebsatz bestehet, wie schon bei den Figuren angegeben worden, aus Sylvaner, Elbis, Wälsche und Putzscheeren.

§. 599. Die Pfähle sind von Tannenholz und kosten per 100 1 fl. und 1 fl. 12 kr. (vor 50 Jahren sollen sie nur 20 kr. gekostet haben). Sie werden 1 bis 1½ Fuß von dem Stocke *weggesteckt* und zwar nur in einer Linie queer am Berge herüber, *wodurch sich ganz* geschlossene Linien bilden, wie im Rheingaue, nur in verkehrter Richtung.

§. 600. Die Herbsteinrichtungen bieten nichts außergewöhnliches dar; die Trauben werden bei der Lese in Tretzübern zertretten, und zur Kelter in die Standbütten gebracht, die hier von Tannenholz sind. Ihr Größe- und Höhe-Verhältniß ist auch verschieden von den übrigen des Landes, denn sie sind etwas kleiner, wie in den übrigen Orten, und dabei höher gebauet, so daß ihre Höhe den Durchmesser übersteigt, was bei den übrigen nicht der Fall ist. Dies Verhältniß finde ich aber sehr zweckmäßig, und weit besser als das gewöhnliche, wo der Durchmesser oft 1½ mal stärker ist, wie die Höhe. Denn es bildet sich hier eine höhere Flüssigkeits-Säule, die weniger mit der Luft in Berührung kommt, als bei einer größeren Fläche, auch kann man solche Bütten leichter schließen und vor dem Eindringen der äußeren Luft verwahren, wenn man diese Absicht hat.

Hier bekommt auch der Weinbergsschütz vom Morgen 15 kr. Hüterlohn.

§. 601. Der Zehnte ist auch hier der Regierung abgepachtet, und zwar je nach Lagen per Morgen 1 fl. 36 kr. — 1 fl. 28 kr. und 1 fl. 20 kr. nebst 12 kr. Kosten.

§. 602. Ueber den Ertrag wird man am Schlusse dieses Heftes das Nähere finden, gewöhnlich rechnet man in guten Jahrgängen auf das Viertel 2 Eimer.

§. 603. Die Bodenarbeiten sind hier auch die gewöhnlichen, es wird einmal gehackt und 3mal gefelgt; das Hacken geschieht auch mit der breiten Haue, nicht mit dem Karst. Zum Felgen wird eine etwas schmälere Haue, aber in derselben Form genommen.

§. 604. Das Düngen wird hier nicht für bestimmte Zeiten beobachtet, und es wird in der Regel wenig gedüngt, die Ueberbesserung geschieht mehrentheils durch Erdentragen, und durch das Decken, wozu oft Rasen genommen wird.

§. 605. Junge Weinberge werden im ersten Spätjahre nach dem Pflanzen schon gedüngt, und zwar werden sie unmittelbar mit Mist überdeckt; dann werden sie im dritten Jahre mit Boden (Erde) übertragen; auch werden sie bis zu ihrer Volljährigkeit fleißig mit Küchengewächsen und Welschkorn bepflanzt, was wohl bei dem Mangel an Gärten als Bedürfniß hier zu betrachten ist, wenn gleich es die jungen Anlagen benachtheiligt.

§. 606. Die Baukosten der Weinberge fallen größtentheils auf den Tagelohn, der für den Tag 20 kr. beträgt, nebst mehreren Nebenkosten, die darin bestehen, daß der Wingertsmann Morgens einen Schnaps, um 8 Uhr Suppe, Mittags 2 Pfund Brod und 1 Moos Trinket, (d. i. 1 Maas zu trinken, was gewöhnlich eine ganz geringe Sorte Trauben- oder Obstwein ist) und des Abends 1 Schoppen Wein bekommt, was im Grunde den Taglohn sehr vertheuert, weßhalb hier auch die Baukosten mit der Hand weit beträchtlicher sind, als an manchen andern Orten *).

*) Diese Angaben weichen zwar von denen in der neuesten sehr gründlichen Schrift von Gock über den Weinbau an der Alp, siehe Beil. Nr. 5.

§. 607. Das Beziehen der Reben vor Winter ist hier ebenfalls üblich, und zwar so, daß man eine Haue volle Erde aushaut, und diese auf den umgelegten Stock bringt, worauf man die Pfähle darüber legt, die hier nicht auf Haufen gestellt oder gelegt werden. Früher hat man zu Metzingen mit Rasenstücken gedeckt, die man von Alimentplätzen holte, und wodurch dem Boden wieder neue Nahrung zugebracht wurde, was auf die längere Dauer der Rebstöcke vielen Einfluß hatte. In neuerer Zeit wurden aber diese Alimentplätze vergeben, und nun muß dieß unterbleiben*). Manche helfen sich aber dadurch, daß sie sich Erde vor den Weinberg führen, diese etwas mit Dünger vermengen, und mit Heublumen einsähen, wodurch sich nach 1 bis 2 Jahren ein künstlicher Rasen bildet, der dann zu obigem Zwecke verwendet wird. Dieses Aushülfsmittel ist *sehr* zweckmäßig, denn es wird dadurch eine Composterde *gebildet, und* ein Rasen zugleich, wodurch das Land an Ueberbesserung bedeutend gewinnt.

N. B. Wer über die statistischen Verhältnisse der Weingegenden an der Alp und von Tübingen und Rottenburg genauere und umständlichere Nachweisungen, die nicht in den Bereich meines Unternehmens gehören, zu haben wünscht, der schaffe sich die neueste Schrift vom Hrn. Hofdomainen-Rath v. Gock «den Weinbau am Bodensee, dem oberen Neckar und der schwäbischen Alp. Stuttgart 1834» an, worin er volle Befriedigung finden wird, indem diese Angaben größtentheils aus amtlichen Quellen gezogen sind, und daher die möglichste Vollständigkeit haben.

Die Enz.

§. 608. Das Weingebiet der Enz hat ganz denselben *Karakter*

Seite 109, etwas ab, allein ich kann nicht umhin, hier das gerade so wieder zu geben, wie es mir von dortigen Sachverständigen angegeben wurde.

*) Siehe von Gock, pag. 85.

wie das Gebiet des Neckars von Laufen bis Kannstadt. Die Enz, wie der Neckar durchschneiden beide ein gleiches Kalkgebilde, das auf Sandstein aufgelagert ist, was man für die Enz bei Pforzheim, und für den Neckar bei oder unterhalb Mosbach deutlich sehen kann. Die obere Gränze dieses Kalklagers, die am Neckar gewöhnlich von Keupermergel gedeckt ist, wird aber von der oberen Enz bei Mühlhausen und Mühlacker von einem quarzhaltigen Dolomit gedeckt, der stellenweise nur 10 bis 20 Fuß mächtig ist, und von Keupersandstein überlagert wird, was man bei Mühlhausen gar schön finden kann, wo in mehreren übereinander liegenden Steinbrüchen zu unterst schöner blauer Kalk, dann der graue quarzhaltige Dolomit, und zuletzt guter Sandstein zu Bauwerken ausgebrochen wird.

§. 609. Die Lagerung des Kalkes ist ziemlich horizontal, jedoch kommt bei Mühlacker eine interessante Stelle vor, wo bei einer senkrechten Wand von 30 bis 40 Fuß ein Theil des Lagers in schiefer Richtung steht, was deutlich beweist, daß von dem Innern der Erdrinde eine Gewalt wirkte, die diese Stelle im noch weichen Zustande emporhob; denn diese Lagerungen hängen alle mit der nächsten horizontalen zusammen, folglich war es ursprünglich einerlei Gebilde, das sich nur später verschoben hat. An manchen Stellen sind auch die Lagerungen stark zerklüftet, besonders wo Thon und Quarz in der Masse stark eingemengt sind.

§. 506. Gleichwie der Neckar, so hat auch die Enz ein tiefes Bett von 200 bis 250 Fuß in den Kalk gewühlt, und dabei dieselben Richtungen und denselben Karakter beibehalten; sie windet sich in unzähligen Krümmungen, und bildet dadurch eine Menge hohler oder konkaver Stellen, die gewöhnlich in einer Abdachung von 25 bis zu 30 Grad und stellenweise noch steiler anstehen, während die gegenüberliegende konvexe gewöhnlich weit niederer ist, und sich mehr oder weniger wie eine Zunge in solche Halbzirkel einlegt. Am auffallendsten erscheint dieß Verhältniß zu Mühlhausen an der Enz, das mit dem schon beschriebenen Mundelsheim am Neckar die meiste Aehn-

lichkeit hat. Hier bildet die Enz einen großen Halbzirkel, dessen beide Flügel wirklich näher beisammen sind, als der Durchmesser eines ganzen Zirkels beträgt, wenn man sich noch eine eben so große Hälfte dazu denken könnte. In diesen Halbzirkel schiebt sich eine lange Zunge ein, welche nicht wohl 100 Fuß hoch seyn wird, und die auf beiden Seiten, und auf der Höhe fast ganz mit Reben angelegt ist, was man außer hier sonst nirgends findet. Nach diesem kommt Roßwaag ein ebenfalls vortrefflicher nur etwas mehr erweiterter Halbzirkel, dessen Mittelpunkt fast ganz südlich liegt. Nebst diesem zeichnen sich noch der Enzberg oberhalb Mühlacker, der Kornberg bei Vaihingen und einige Weinlagen bei Riexingen durch ihre günstige Form aus. Die übrigen Weinlagen haben theils eine mehr convexe oder eine flachere Form, weßhalb ich sie auch als weniger bedeutend nicht berühren werde.

Im Allgemeinen ist das Enzthal von Pforzheim bis Besigheim ein freundliches, mildes und fruchtbares Thal, das manche hübsche Wiesengründe und ziemlichen Obstbau hat, der jedoch nur zerstreut, in die Weinberge sich ausgedehnt hat, was man im unteren Neckarthale seltener findet.

§. 610. Was den Rebsatz, die Erziehung, Schnitt und Sommerbehandlung, eben so die Herbsteinrichtungen betrifft, so ist alles denjenigen am Neckar von Laufen bis Kannstadt ziemlich ähnlich, außer mit einigen örtlichen unbedeutenden Abweichungen, die sich gewöhnlich nach der Nachbarschaft richten. So z. B. decken die Orte in der Nähe von Besigheim, als dem Ausfluße der Ens in den Nekkar, im Winter mit Steinen, wie zu Besigheim, namentlich Bietigheim, Bießingen, Unter- und Ober-Riexingen, während weiter hinauf nur mit etwas Erde, Rasen oder Mist gedeckt wird, u. dgl. m.

§. 611. Der dominirende Rebsatz ist auch hier der Trollinger, Schwarzwälsche genannt, dann der Elbe, Välteliner — dieser hauptsächlich in Riexingen — dagegen an der oberen Enz etwas mehr Gutedel gepflanzt werden. Je steiler die Weinberge und je besser die

Lagen sind, z. B. Roßwaag, Mühlhausen, 2c. desto mehr dominiren die Trollinger, je geringer die Lagen, desto mehr findet man Elben als Haupt-Rebsatz.

§. 612. Daß in solchen guten warmen steinigen Lagen hauptsächlich Trollinger gepflanzt worden, ist nicht unzweckmäßig, indem hier bei solcher Hitze diese Rebsorte recht zeitigt, und dabei einen recht guten starken rothen Wein giebt, der sehr haltbar ist, was bei der Weinbehandlung in Würtemberg eine nothwendige Eigenschaft ist. Dann hat er das gute für sich, daß er ein haltbarer Rebstock ist, der mehr als 100 Jahre in den Weinbergen aushält, so daß Weinberge, die der Großvater verjüngt hat, nicht einmal von den Enkeln und Urenkeln verjüngt werden dürfen, indem die Rebstöcke so alt werden; im Fall einer abgängig wird, so wird er sogleich durch einen eingelegten Schenkel wieder ersetzt.

Ober-Riexingen.

§. 613. Ich will nun, um nicht weitläufig zu werden, keine nähere Beschreibung der einzelnen Orte, sondern nur einige Spezialien geben, die jetzt das Interesse am meisten ansprechen.

§. 614. Bis nach Unterriexingen bietet sich nichts besonders Interessantes dar, außer dem Weingute eines Adeligen daselbst, das mit vieler Aufmerksamkeit behandelt wird.

§. 615. In Oberriexingen sind die zunächst dem Orte zugelegenen Weinberge, die dicht an der Enz liegen, und südliche Exposition haben, die Felsenberge*), mit 27 Grad Abdachung, eine günstige Weinlage, die aber nicht gehörig behandelt und gebaut wird, indem ihr das Element, der Dünger fehlt, den man selten für Weinberge bestimmt, sondern dem Ackerbaue zufließen läßt. Wenn

*) Hier werden besonders Trollinger und Välteliner und Elbe gepflanzt.

man aber auch hier die fehlerhaften Dungstätten betrachtet, so kann es sich nicht fehlen, daß kein Dünger für die Weinberge erübrigt werden kann; denn die Mißstätten sind hier fast alle ganz flach, so daß beim trockensten Wetter alle Mistjauche abfließen muß, daher bei irgend einem Regen die Enz von der abfließenden Jauche ganz braun gefärbt wird. Unbegreiflich, daß man hier so wenig Einsicht dafür zeigt; denn ich sah das wahrhaft leere Stroh auf Karren laden, und in die Felder führen, das kaum im Stalle etwas vom Urine des Viehes angenäßt war. Solche Beispiele geben dem stillen Beobachter einen gewißen Maaßstab, wie hier im allgemeinen die Feldwirthschaft betrieben werden mag.

§. 616. Der dortige evangelische Pfarrer Steeb hat eine neue Anlage von mehreren Morgen gemacht, welche alle Aufmerksamkeit verdient, und in welcher der einsichtsvolle Gründer sich zeigt. — Wenn diese auch gerade nicht in der günstigsten Exposition auf der Gemarkung liegt, so hat sie doch immer das Verdienstliche in der Anlage selbst, die mit vieler Umsicht und Sachkenntniß ausgeführt ist. Der Weinberg liegt auf der rechten Seite der Enz, jedoch nur eine Viertelstunde von dem Flüßchen entfernt an einem kleinen Hügel, der ganz mit Feld umgeben ist. Dieser war früher eine öde Stelle, welche südöstlich und südsüdöstlich sich abdacht. Diese Stelle, die nieder ist, und sich sehr in die Länge ausdehnt, wurde durch den Besitzer mit vielem Aufwande in regelmäßige Terassen angelegt, welche von einigen 5 Fuß hohen Mauern getragen werden. Der Rebsatz ist Rießling, Traminer, Kläuner und Trollinger, jede Sorte für sich allein in besonderen Abtheilungen gepflanzt und alles nach der Rheingauer Methode erzogen, die zwar nicht in ihrer Rheinheit erhalten, aber doch derselben ziemlich nahe kommt. Die Entfernung der Rebstöcke ist 4 Fuß ins Quadrat, jeder Stock hat einen Pfahl

*) Verfasser der kleinen sehr nützlichen Schrift — Faßliche Anleitung zum Weinbau ꝛc. zunächst für die Weingärtner Würtembergs bestimmt. Stuttgart bei Löfflund 1831.

von 6 Fuß, und zwischen je zwei Stöcken ist ein kurzer Pfahl von 3 bis 4 Fuß, woran die beiden Ruthen, die am großen Pfahl in der Höhe von ½tel Fuß zusammen gebunden werden, horizontal an kleine Zwischen-Pfähle geheftet sind, wie Figur 59 zeigt. Dies ist die Streckreben-Erziehung des Bodensees. Längs der mittleren Mauer aber in einer Entfernung von 3 Fuß ist eine Reihe von verschiedenen Tafeltrauben angebracht, welche bis iezt ebenfalls nach dieser Erziehung behandelt werden. Das ganze als eine jugendliche Anlage ist nett gehalten, und spricht den Besuchendrn jedenfalls an.

Auch ist außerhalb dem Weinberge für eine geräumige Düngerstätte gesorgt, um Compost-Dünger bereiten, und zunächst dieser ein Hüterhäuschen angebracht, um im Herbste hüten zu können, weil das Ganze isolirt, und von anderen Weinbergen etwas entfernt liegt. So lobenswerth übrigens das Ganze besorgt ist, so blieb mir doch dabei noch der Wunsch übrig, daß die Zeilen oder Gassen gegen die Mittagslinie hätten gelegt werden mögen, anstatt sie von Morgen gegen Abend gerichtet sind; denn wenn im Spätjahre die Sonne nieder steht, so wirft immer eine Rebe der andern Schatten zu, der Boden kann nicht gehörig abtrocknen, und die Sonne wird gehindert, darauf gehörig einzuwirken, was eine so wesentliche Bedingniß zur Zeitigung der Trauben ist. Ferner stehen 2 schöne Mauern in der Länge von etwa 500 Fuß und 5 Fuß Höhe gänzlich unbenutzt da, welche gehörig mit Reben bekleidet, den Ertrag außerordentlich vermehren könnten. Dieß ist ein Nachtheil für den Besitzer, der sich in Würtemberg so vielfach wiederholt, indem fast alle Mauern unbenutzt dastehen. Auf diesen Gegenstand sollte bei jeder neuen Anlage besonderer Bedacht genommen werden*).

---

*) Hr. Pfarrer Steeb, für dessen gastfreundliche Aufnahme ich hier nochmal meinen öffentlichen Dank bringe, wird es wohl zu gute halten, wenn ich für seine ausgezeichnete, wirklich musterhafte Anlage einige Wünsche ausspreche, die blos den Zweck haben, daß dadurch andere Besitzer auf ähnliches aufmerksam gemacht werden.

Vaihingen.

§. 617. Von Oberriexingen bis nach Vaihingen ziehen sich eine Menge Weinberge längs dem Laufe der Enz hin, die durchgängig von minderer Bedeutung, auch schwächerer Abdachung sind, und in verschiedenen Expositionen theils südlich, theils abweichend davon anstehen.

Unter diesen zeichnet sich der Kornberg besonders durch seine günstige Lage aus. Dieser ist etwa 200 Fuß hoch, hat eine südliche Exposition und etwas konkave Form, und eine Abdachung von 30 und mehr Graden, sein Fuß wird von der Enz bespült. Die von da bis nach Vaihingen ziehenden Weinberge, die etwas flacher sind, liegen entfernter von dem Flüßchen und nennen sich Rotenhardt, oder gemeinhin Raitnet und heilig Kreuz. Auf diese folgen die Weinberge unmittelbar unterhalb dem Schlosse, welche durch eine hohe, von oben herablaufende Bergmauer in zwei Theile getrennt werden. Der eine Theil, der auf die Stadt herabzieht, liegt rein südlich mit 33 bis 35 Grad Abdachung, der andere Theil liegt südsüdwestlich und südwestlich mit 30 Grad, was die Bodenklinge genannt wird. Hier haben, wegen der Nähe der Stadt, gewöhnlich die Vermöglicheren Eigenthum, weßhalb diese natürlich mit mehr Aufmerksamkeit behandelt werden, und hie und dort ein gemischter und veränderter Rebsatz sich findet.

Roßwaag.

§. 618. Zunächst oberhalb Vaihingen, wenn man den Lauf der Enz verfolgt, erreicht man Roßwaag, einen der berühmtesten Weinorte der Gegend. Schon der erste Blick in diese herrliche Weinlage giebt jedem zu erkennen, daß hier guter Wein wachsen muß. Diese

Weinlage ist ein Berg von etwa 250 Fuß Höhe, welcher eine völlig halbzirkelförmige Form hat, an dessen Fuß sich die Enz in einem seichten breiten Bette hinziehet. An dem einen Flügel des Halbkreises liegt der Ort Roßwaag; hier liegen die Weinberge etwas südöstlich mit 25 bis 30 Grad Abdachung. In der Mitte des Halbzirkels am Fuße der Weinberge ist das Keltergebäude, welches 4 Baumpressen enthält. Rings um dieselbe liegen nach bestimmten Reihen eine Menge großer Steine, welche als Träger für die Standbütten im Herbste dienen, und wo jährlich der Weinmarkt gehalten wird. Viele der Steine sind mit Namen und Nummern des Eigenthümers bezeichnet. Diese Mitte des Halbzirkels, welche 36 Grad Abdachung und 456 Staffeltritte von unten bis oben auf hat, liegt gerade südlich, und ist ein wahrer Sonnenfang, wo kein störendes Lüftchen eindringen und die Wärme wegführen kann. Mein Besuch fiel gerade auf einen warmen Maitag, den 22. Mai 1834, wo die Hitze so drückend war, daß ich kaum den Schild meiner Kappe anfühlen konnte, welcher bis zum Brennen erhitzt war. Der andere oder untere Flügel des Halbkreises, der ebenfalls mit Reben bepflanzt ist, neigt sich etwas gegen Westen, hat aber eine Abdachung von 40 Grad und kommt der mittleren Lage dadurch ziemlich nahe. Der Rebsatz ist hier vorzüglich Trollinger und Elbe oder Elblinge, auch einige jüngere Rießlinganlagen traf ich da, welche viel Vortreffliches auf einer solchen Stelle versprechen, die unstreitig zu den ersten Lagen Würtembergs gehört.

Mühlhausen.

§. 619. Wenn man Roßwaag verläßt, und verfolgt den Lauf der Enz, so kommt man alsbald nach Mühlhausen, das in Betreff seiner Lage zu den interessantesten Weinorten Würtembergs gehört. Die Form seiner Weinlagen ist so eigenthümlich, daß ihr nur noch

Mundelsheim am Neckar zur Seite gestellt werden kann, und sie außer diesem einzig in ihrer Art wäre. Mir ist wenigstens in andern Ländern, die ich bis jetzt bereist habe, noch nichts der Art vorgekommen, das diesem gleichgestellt werden könnte; wohl findet man an manchen Orten ähnliche halbmondförmige Einbiegungen, aber dieser Zirkel, den hier die Natur sich bildete, und der mehr als ein förmlicher Halbzirkel ist, wird wohl nicht leicht seines Gleichen haben. Man denke sich nur einen großen weiten Krater eines feuerspeienden Berges, dessen Wände mehrere 100 Fuß hoch sind, und eine Abdachung von 30 bis 40 Grad haben, man denke sich an diesem Krater etwa ein starkes Drittel der Wand ausgebrochen, nämlich da wo die Enz herein und wieder hinaus läuft, so hat man ein Bild der Mühlhäuser Weinlage, die noch besonders dieß zum Vortheil hat, daß gerade der Mittelpunkt dieses Kessels, welche man die *Halde*, und die *Felsenwingert* nennt, südliche Exposition hat, folglich das Ganze von Morgens bis Abends von der Sonne beherrscht wird. Zu jeder Tageszeit also bildet wohl irgend eine der Wände einen Reflektor für die einfallenden Sonnenstrahlen, diese, da sie von keinem Winde weggeführt werden können, erwärmen allmählich die Luft so, daß in diesem Kessel eine erhöhete Temperatur, folglich ein wärmeres Klima seyn muß, was natürlich den vortheilhaftesten Einfluß auf die Zeitigung der Trauben hat. Zu wünschen wäre, daß die Enz den Fuß des Halbzirkels allenthalben unmittelbar bespülen würde, wie sie es etwa nur zur Hälfte thut, und an der anderen Hälfte etwas zurückweicht, wodurch sich ein kleiner Wiesengrund bildet, der öfter Frost an die unteren nahe gelegenen Weinberge bringt, was an der Seite, wo die Enz ganz nahe vorbei fließt, nicht der Fall ist.

§. 620. Da hier vom *Stock weggeritten*, d. h. nach dem Aushauen sogleich wieder angelegt wird, wie in Mundelsheim rc. rc. so sieht man in diesem Bereiche keine Kleefelder, wie in den Orten, wo Keuperformation ist. Die Dauer der Weinberge ist hier auch sehr lange, denn sie werden 100 und mehr Jahre alt; sollte auch eine oder die andere der Terassen, hier Mauer genannt, abgehende

Stöcke bekommen, so wird sie geritten (gerottet) und sogleich wieder bepflanzt, wodurch im Ganzen keine Lücken entstehen. Der Rebsatz, der hier ebenfalls Schwarzwälsche (Trollinger) und etwas Elbe ist, die Erziehung, das Gestäffel, oder die Furche, welche der Eingang für beide Nachbarn ist, der unregelmäßige Stand der Rebstöcke, welche durch die Länge der Zeit außer alle Linien kommen, kurz der ganze Karakter ist dem von Mundelsheim und Besigheim gleich, so daß ich alles Nähere übergehe, um nicht das schon Gesagte hier zu wiederholen.

§. 621. Wie ich schon angeführt habe, so schiebt sich eine schmale Erdzunge in diesem Kessel ein, welche durch den Lauf der Enz gebildet wird. Diese Zunge erhöhet sich außerhalb dem Kessel, oder vielmehr ehe sie sich ganz in den Kessel einschiebt, zu einem kleinen schmalen Berg von kaum 100 Fuß Höhe, dessen obgedachte Wände auf der einen Seite östlich und auf der andern westlich sind, beide Seiten, so wie der obere flache Theil oder der Scheitel sind theilweise mit Reben bepflanzt, die aber keinen besondern Wein liefern sollen, daher es auch den Spitznamen Essigbergle erhielt.

Mühlacker.

§. 622. Oberhalb Mühlhausen ziehet sich eine ziemlich ausgedehnte Weinlage in einiger Entfernung von der Enz mit 20 bis 25 Grad Abdachung, und mit vielen Schuttmauern (aufgehäuften Steinen) durchschnitten, gegen Mühlacker hin, sie gehören aber größtentheils dem nahegelegenen Dürrmenz zu, und bieten wenig interessantes dar. Dagegen ist der Enzberg oberhalb Mühlacker gege Pforzheim zu von größerer Bedeutung, und in verschiedenen Beziehungen der Aufmerksamkeit besonders werth.

§. 623. Dieser Enzberg, der ebenfalls ein Kalkgebilde ist, und der so ziemlich den Lauf der Enz auf der linken Seite begränzt,

hat eine Längenausdehnung von einer starken Stunde, die fast ganz mit Reben bekleidet ist. Nicht ferne oberhalb Mühlacker erhebt sich derselbe allmählig ansteigender, wo er der vordere Stöckach genannt wird, auf diesen folgt schon mit bedeutender Höhe der hintere Stöckach. Gegen das Dorf Enzberg erhebt er sich bis zu 200 Fuß und noch höher, wo er auch an Steilheit zunimmt, besonders in der Nähe des Dorfes Enzberg, wo eine Terasse und eine Mauer die andere zu tragen scheint, und das Herabsehen schwindlich macht. Oberhalb Enzberg gegenüber von Niefern tritt derselbe ins badische Gebiet, und nimmt an Höhe zu, so daß er 300 bis 380 Fuß hoch mit Reben bepflanzt ist, und öfters eine Abdachung von 30 bis 36 Grad zeigt.

§. 624. Von Mühlacker bis Dorf Enzberg bildet derselbe einen schwachen Halbzirkel, der nur von 2 kleinen Thaleinschnitten unterbrochen wird; hinter dem Dorf Enzberg bildet er aber einen hohen, ziemlich gerade auslaufenden Berg, wo er dann in dem Badischen in andere Berge verläuft. Höchst interessant ist es, wie mit der würtembergischen Gränze, die nicht ferne oberhalb Enzberg ist, auf einmal der würtembergische Karakter, sowohl in der Bergbildung selbst, wie in der Erziehung und Behandlung aufhört, und ein ganz anderes Verhältniß eintritt, so daß man fast glauben möchte, die Natur selbst hätte hier eine Gränze gebildet. Noch bis zum letzten Punkte, dem Dorfe Enzberg, treten diese bekannten würtembergischen Halbbogenformen der Berge hervor, und hinter diesem sind alle fernern Lagen in einer geraden oder gewöhnlich konvexen Form begriffen, die gerade der Gegensatz zu den konvexen Formen in Würtemberg sind. Eben so grell ist der Unterschied in der Erziehung. So wie man die Gränze überschreitet, so verläßt man die bekannte würtemberger Erziehung, und findet auf badischem Gebiete die Erziehung, die von Bruhrhein unterhalb Bruchsal bis nach Pforzheim sich ausdehnt *). Ein abermaliger Beweis, wie geduldig der Rebstock ist,

*) Diese wird in einem späteren Hefte beschrieben werden.

der sich in jede menschliche Laune fügt. Ihm wird gar zu oft zugemessen, daß er diese oder jene Erziehung nicht ertragen könne, während er doch so viele ertragen muß. Gar oft wird er zum Lastträger menschlicher Thorheiten gemacht, und er ist der geduldige Sündenbock manchen Unsinnes und mancher Verkehrtheiten.

§. 625. Die Baumpflanzungen an diesem Enzberge sind auch ziemlich häufig, jedoch aber auch nicht überhäuft.

§. 626. In der Mitte dieses Berges zwischen Mühlacker und Enzberg im hinteren Stöckig genannt, hat Hr. Fabrikant Rapp von Mühlacker eine vortreffliche Anlage von 6½ Morgen an einem Stücke, die in der Mitte mit einem hübschen Häuschen geziert ist, von wo aus man eine herrliche Aussicht in das Enzthal hat. Dieselbe besteht aus 2 Morgen Rießling, der blos auf Zapfenschnitt gehalten ist und die übrige 3½ Morgen haben gemischte Reben, als Gutedel, Sylvaner, Urben, Trollinger, Elbe und der Müllerrebe, und werden nach der gewöhnlichen Art mit langen Schenkeln und 2 Pfählen an jedem Stocke erzogen. Diese Anlage steht nun schon über zehn Jahre. Bei meinem Besuche versicherte mich der Eigenthümer, daß nach einer 10jährigen Durschnittsberechnung die 2 Morgen Rießling — N. B. auf Zapfen gezogen — eben so vielen Ertrag gegeben hätten, als die übrigen 4 Morgen. Dieses Resultat, so wie eine Probe mir vorgesetzten Weines geben mir abermal die Ueberzeugung, daß man in Würtemberg an günstigen Stellen mit wirklich pekuniärem Vortheil den Rießling pflanzen kann, insoferne man die bisherige Kelter-Einrichtung umgeht, und das Produkt mit Sachkenntniß an der Kelter und im Keller behandelt.

§. 627. Es sind bereits über 200 Jahre, daß dieser Berg urbar gemacht worden. Hr. Rapp fand in seiner Anlage einen Stein, der darüber ein unverwüstliches Dokument ist; er trägt folgende Inschrift: Anno 1602. Anfänger und Ursacher dieses Stöckach Wingertsbergs, dessen 40 Morgen Endris Schmid, Vogt zu Maulbronn."

§. 628. Der Zehnte ist hier ebenfalls abgekauft. Es wird von dem Morgen 1 fl. 42 kr. bezahlt. Das Rebstück mag nun Klee oder Reben tragen, darin wird kein Unterschied gemacht. Es wird nach dem Grundbuch berechnet. Allein die lästige Keltereinrichtung wird dennoch fortbehalten.

Der Stromberg. Das Zabergau. Der Heuchelberg.

§. 629. Ich komme nun in eine Gegend Würtembergs, welche sehr vielen Weinbau treibt; wenn sie gleichwohl zu den *minder wichtigen* Weingegenden des Königreiches gehört, so ist und bleibt sie doch bis jetzt die wichtigste Bezugsquelle für die Bewohner des benachbarten Schwarzwaldes, welche mit der Güte und dem Preise des Produktes zufrieden sind. Es ist nämlich die Gegend des Stromberges von Hohenhaßlach bis Maulbronn; dann das Zabergau, und der Heuchelberg. Dies ganze Gebiet, das zur Keuperformation gehört, und theils aus Keupergyps, Keupermergel und Keupersandsteine besteht, liegt bedeutend höher als die nahe gelegenen Weingebiete des Neckars und der Enz, welche aus Kalk bestehen, auf welchem der Keuper aufgelagert ist. Dort erkennt man deutlich, wie der Fluß sich sein Bett durch das Kalkgebilde ausgegraben hat, während bei der Keuperformation kein Fluß auf das ganze Gebilde Einfluß hatte, sondern allgemeine mächtige Gewalten den wahrscheinlich früheren Zusammenhang durchbrochen, und so die jetzigen Gebilde in ihren theils zerrissenen, theils zusammenhängenden Formen zurückließen.

§. 630. Daß das ganze Kalkgebilde des unteren Würtembergs früher mit Keuper überdeckt gewesen seyn mag, darf wohl nicht als Hypothese angenommen werden, hiefür sprechen allzu überzeugende

Thatsachen, denn woher sollen die Berge, der Asperg, der Wunnenstein und mehrere dergleichen isolirte Keupergebilde entstanden seyn, wenn sie nicht als losgerissene Theile eines Ganzen zu betrachten sind. Sie sind nicht aus der Tiefe erhoben, wie mancher vulkanische Kegel, sondern sie sind unmittelbar auf den Kalk aufgelagert, was man bei Ludwigsburg und Asperg deutlich genug sehen kann.

§. 631. Gehen wir herab in die eben bezeichnete Gegend des Stromberges und des Heuchelberges, wo die Keuperformation mehr zusammenhängend ist, so finden wir, daß Stellen von gleicher Höhe auch immer gleiche Lagerungsverhältnisse anzeigen. Besonders charakteristisch ist die Auflagerung von Keupersandstein, welcher alle Höhepunkte des Heuchelberges mit seinen Verzweigungen, so wie die des Stromberges gleichsam in gleicher Richtung überdeckt, woraus hervorgeht, daß früher die Auflagerung gleichförmig war, aber bei den Thalbildungen durchrissen wurde, ja ich glaube nicht zu viel zu sagen, wenn ich die Meinung abgebe, daß der Keupersandstein bei Heilbronn früher mit dem des Heuchelbergs zusammenhieng, und daß dieselbe Schichtung jetzt noch die Mitte des Michelsberges durchläuft, auf welche höchst sonderbare Weise sich wieder Keupermergel bis zu mehreren 100 Fuß aufgelegt hat. Denn am Fuße des Michelsberges, der eigentlich mit der Durchschnitts-Höhe des Stromberges und Heuchelberges in Paralelle stehet, sind sehr bedeutende Sandsteinbrüche, welche sehr viele Aehnlichkeit mit denen von Heilbronn haben. Auf dieses Sandsteingebilde, das eigentlich die allgemeine Decke aller Höhepunkte ist, hat sich abermal eine Masse rothen Keupermergels von einigen hundert Fuß aufgelagert, welche den bekannten Michelsberg bildet, der 1170 Fuß über der Meeresfläche, folglich 691 Fuß höher als Heilbronn liegt. Nehmen wir an, daß der Wartberg bei Heilbronn, dessen Decke ebenfalls Keupersandstein ist, 923 Fuß über dem Meere, oder 444 Fuß über Heilbronn liegt; ziehen wir dann eine Paralelle hinüber nach den Sandsteinlagen des Michelsberges, und ziehen von der Höhe über Heilbronn, die 691 Fuß beträgt, das Sandsteinlager bei Heilbronn mit 444 Fuß ab, so bleiben noch

247 Fuß übrig, welches genau mit der Höhe übereinstimmen wird, die der Keupermergel einnimmt, worauf die Kapelle des Michelsberges steht, und woraus der frühere Zusammenhang beider jetzt getrennter Gebilde sich unwiderleglich darthut. Einen noch klarern Beweis zu dieser Ansicht giebt die Warte auf dem Heuchelberg, welche wie die Warte zu Heilbronn auf dem obersten Punkte auf Sandsteinen steht, und beide gleiche Höhe haben (nach Memmingers Beschreibung von Würtemberg, 2. Auflage, Seite 175—276 hat jede der beiden 923 Fuß über der Meeresfläche). Die Identität beider Berge wird noch dadurch bestätigt, daß beide von Gyps unterlagert sind, sowohl der Heuchelberg in seiner ganzen Ausdehnung bis Sulzfeld und Kürnbach, als der Wartberg mit seinen Umgebungen, dem Stiftberge, dem Scheurenberge bei Neckarsulm, dem Burgberge bei Weinsberg ꝛc. ꝛc. Hieran schließt sich nun ebenfalls der Stromberg, was mehrere Gypsbrüche an demselben bestätigen.

N. B. Die Höhenbestimmungen sind hier nach Memmingers Beschreibung von Würtemberg gegeben und berechnet. Die neueren Höhenbestimmungen von Schübler (siehe würt. Jahrbücher v. Jahr 1832) geben aber eine andere Berechnung, wornach das obige berichtiget werden könnte; nämlich hat nach dessen Angabe der Michelsberg auf der Erdfläche 1181 Fuß. Der Wartberg an den letzten Weinbergen 884 und die Erdfläche desselben am Gebäude 983. Die Erdfläche der Heuchelberger Warte dagegen 934 Fuß über der Meeresfläche.

Hohenhaßlach.

§. 632. Ich beginne nun mit dem Hauptpunkte des vorderen Stromberges, mit Hohenhaßlach, die übrige bis nach Maul-

bronn werde ich nur vorübergehend berühren, da sie in ihrer Erziehungsart mit ersterem Orte größtentheils, oder nur mit sehr geringen Abweichungen harmoniren.

§. 633. Dieser Ort, der gleichsam mitten in seinen Weinbergen liegt, blidet einen der äußersten Punkte des südlichen Stromsbergsgebietes, und hat im allgemeinen eine südliche Exposition. Da der Ort selbst etwa 100 Fuß über der Thalfläche am Berge liegt, und ringsum mit Rebbergen umgeben ist, so theilt er gleichsam eine Strecke davon in 2 Theile, wovon die unterhalb dem Orte gelegene, die beste ist, und sich Kirchberg nennt, welcher eine Abdachung von 20 bis 25 Grad und südliche Exposition hat. Der Boden davon besteht größtentheils aus grauem Keupermergel. An diesem Kirchberg hat die Weinbaugesellschaft eine bedeutende Anlage gemacht und dieselbe mit edlen Rebsorten bepflanzt; sie liegt zunächst dem Herrschafts Weinberg, von dem sie nur durch einen breiten gerade auflaufenden und mit steinernen Platten belegten Fußweg getrennt wird, der von dem unten liegenden Niederhaßlach zu Hohenhaßlach führt. Hinter letzterem ziehen sich die Weinberge noch über 150 Fuß Höhe mit etwas schwächerer Abdachung hinauf, bilden sich aber schon etwas geringere Weinlagen, außer einer daselbst befindlichen Einbuchtung, die man die Röschen nennt, und welche eine gute geschützte Weinlage ist.

§. 634. Die gegen Freudenthal sich hinüberziehenden Weinlagen, welche schon mehr von den Nordostwinden erreicht werden können, sind geringer; die mehr südwestlich gegen Horrheim gelegenen, sind dagegen wieder etwas bessere Lagen, wie die des Teufelsberges ꝛc. ꝛc. Alle diese ganz südlich gelegenen Halden werden unter dem Collectiv-Namen der vordere Berg begriffen, während die südwestlich und westlich am Eingange in das hier ausmündende Kirlacher Thal gegen Spielberg hin liegende Weinberge der Hinterberg genannt werden und nebst der weniger vorzüglichen Lage größtentheils auch etwas leichteren Boden haben. — Gegen Horrheim befindet sich auch noch eine kleine Weinlage der Hummelberg ge-

nannt, an welchem die königl. Hofdomainenkammer einen vortrefflichen Rießling-Weinberg hat, der sehr jugendlich und kräftig dasteht. Besonders zu beloben ist hier die Erziehung, indem der Rießling blos auf Zapfenschnitt behandelt ist. Es werden nämlich 3 kurze Schenkel gezogen, und auf jeden Schenkel 1 bis 2 Zapfen von 4 Augen aufgesetzt, wodurch immer kräftiges Holz und große saftreiche Trauben erhalten werden, die einen weit bessern Wein liefern, als auf Bogen, wo sich die Traube nicht so kräftig entwickeln kann. Nebst dieser gutgehaltenen Anlage befinden sich auf hiesiger Gemarkung noch 2 Rießling-Anlagen der königl. Kammer, nämlich die eine im Untergäu nächst am Kirchberg, und die andere am Röschen, die auf Stockschnitt behandelt ist.

§. 635. Ich gehe nun zu der bekannten Beantwortung der Fragen über, wodurch ich das Bild des Weinbaues dieses Ortes und dessen Umgebung zu vervollständigen hoffe.

§. 636. Der Boden des ganzen Weingebietes besteht fast durchgehends aus rothem, weniger aus grauem Keupermergel, der von Gyps unterlagert ist, wovon einige Gypsbrüche am Fuße des Berges den Beweis geben.

§. 637. Bei der Anlage eines jungen Weinberges wird der alte abgehende zuerst ausgehauen, dann wird der Boden mit ewigem Klee (Medigaga sativa) eingepflanzt, dieser 5 bis 6 Jahre stehen gelassen, darauf untergerottet und wieder neu bepflanzt.

§. 638. Das Rotten geschieht im Frühjahr und gewöhnlich 3 Fuß tief, an steilen Bergen noch etwas tiefer*).

---

*) Dieß ist die Angabe der dortigen Weingärtner, allein bei näherer Prüfung findet man, daß nur 2 Fuß tief gerottet wird, indem die Erde gewöhnlich 2mal mit der Reutschaufel (Spaten) ausgestochen wird, was mit dem oberen Abzug der Bauerde nur 2 Fuß beträgt, indem gewöhnlich schief — d. h. vom Berge abgestochen wird, was in dem Maas als dann außerordentlich trügt. Ueberhaupt aber sollte das Reuthen mit der Spate oder Reuthschaufel nie vorgenommen werden, weil dadurch der Boden nicht gehörig gemengt und zertheilt wird, somit wird der Zweck der

§. 639. Das Setzen oder Pfanzen wird mit der Haue vorgenommen, wo bergab ein schiefes Loch ausgehauen wird, in welches 2 Blindreben, die man vorher etwas antreiben ließ, in einer Entfernung von 1 bis 1½ Zoll voneinander in ganz schiefer Richtung eingelegt werden. Hiezu wird keine fremde Erde genommen, sondern die trockene Erde auf der Oberfläche wird an die Reben gebracht, und dieselbe mit der ausgeworfenen Erde bedeckt.

§. 640. Die Blindreben haben gewöhnlich schwach 1½ Fuß Länge. Bei ihrer Einsammlung wird nicht darauf Rücksicht genommen, ob an der Rebe der untere Wulst ist oder nicht. Das 100 wird mit 6 kr. bezahlt.

§. 641. Die Entfernung der Rebstöcke wird jetzt zu 3½ Fuß bestimmt. Sie bildet hier, wie allenthalben auch den gemeinschaftlichen Eingang, und ist zugleich die Wasserableitung.

§. 642. Im zweiten und dritten Frühjahre werden die getriebenen Ruthen blos auf einige Augen ohne besondere Vorsicht abgeschnitten, wo man alles unaufgebunden frei treiben läßt.

§. 643. Im vierten Frühjahre werden alle Triebe ganz dicht am Kopfe abgeschnitten, so daß der Stock neue Ruthen aus dem Kopfe treiben muß. Im Sommer wird dann ein Pfahl beigesteckt, und die Triebe sorgfältig daran gebunden.

§. 644. Im fünften Frühjahre werden von den vorjährigen Trieben je nach Stärke des Stockes 2 bis 4 Zapfen von 1 Fuß Länge angeschnitten und nachdem der Boden aufgehackt ist, wird jedem dieser Zapfen ein Pfahl beigesteckt, so daß jetzt der Weinberg vollkommen bepfählt ist. Den Sommer werden einige der kräftigsten Ruthen an den Pfählen aufgebunden, und diejenigen Triebe, welche keine Bestimmung fürs künftige Jahr haben, werden je nach Verhältniß ihres Wachsthums abgezwickt.

Arbeit verfehlt. Die Erde muß mit der Haue aufgehauen, und mit der Schippe ausgeworfen werden, wodurch sie sich zertheilt, sich mengt, und durch vermehrte Berührung mit der Luft gleichsam fruchtbar gemacht wird.

§. 645. Im sechsten Frühjahr werden aus den im vorigen Jahre getriebenen Ruthen 3 Bögen gemacht, wozu die 1 Fuß langen Zapfen vom vorigen Frühjahr als Schenkel dienen, an welche der Schenkel der Bogrebe geheftet wird. Wenn der Weinberg gehackt ist, dann werden nach der allgemeinen Regel 3 Pfähle 1 Fuß vom Stock weg, Bergaufwärts eingesteckt, die jedoch unter sich selbst wieder 1 Fuß von einander entfernt sind, so daß der mittlere Pfahl in der ursprünglichen Linie, und die beiden andern auf der rechten und linken Seite desselben 1 Fuß entfernt stehen, worauf die Bogen mit Weiden an die Pfähle gebunden werden.

N. b. Die Bögen werden so gemacht, daß jede Ruthe nach außen gebogen wird, wie Figur 15 und 25 des ersten Theiles versinnlicht, im Gegensatze zu dem Gebrauche von außen nach innen zu biegen, wie es an vielen Orten geschieht, wodurch sich lange Schenkel bilden, die auf dem Boden hinliegen, während die hier kürzeren Schenkel mehr aufrecht stehen.

§. 646. Die Sommerbehandlung ist sich allenthalben ziemlich gleich:

a) Vor dem Blühen wird verbrochen, d. h. alle die Triebe die am Bogen sind, und nicht zur künftigen Tragrebe aufgebunden werden, zwickt man 1 bis 2 Laub über dem Saamen ab, auch werden alle Auswüchse an den Schenkeln und an dem Kopfe nur abgezwickt, nicht weggebrochen, wie an vielen anderen Orten, was also eine Abweichung von dem Allgemeinen ist; auch werden alle Triebe an den Bögen, welche abgezwickt werden, Schnabelhölzer genannt, was doch im Grunde irrthümlich ist, indem man unter einer Schnabelrebe mit Recht nur denjenigen Trieb versteht, der am vordersten Auge des Bogens, wo derselbe geschlossen ist, hervorgewachsen ist. Die Wachshölzer werden nach dem Erbrechen mit Stroh an den Pfahl gebunden.

b) Nach dem Blühen wird noch zweimal geheftet, wobei man

aber nicht sorgfältig die Aberzähne ausbricht, sondern nur die stärkste unterste wegnimmt, und Anfangs September wird überhauen, d. h. die künftigen Tragreben über dem Pfahl abgeschnitten.

§. 647. Das Binden geschieht theils mit Weiden, theils mit Stroh. Die Bogen werden mit Weiden zusammengebunden, und an den Pfahl gehängt, zu dem Uebrigen, was im Sommer aufgeheftet wird, nimmt man Stroh, was alles größtentheils die Weibsleute verrichten.

§. 648. Zur Beholzung werden tannene Pfähle genommen von 7 Fuß Länge, welche 1 fl. 12 kr. kosten, diese werden im Spätjahre ausgezogen, und auf Pfahlhaufen gesetzt, wie Figur 10 des ersten Theiles zeigt.

§. 649. Der Rebsatz ist in den Höhen gewöhnlich die Trollinger, den man gemeinhein Hüttler oder Wälscher nennt, mit etwas Elbe untermengt, in den Niederungen ist der Sylvaner und Elbe vorherrschend.

§. 650. Den Wein = Ertrag rechnet man in mittleren Jahrgängen zu 4 Aymer auf den Morgen. Allerdings giebt es Jahrgänge, wie 1828, 1835, wo 7½ und 6 Aymer durchschnittlich gewonnen werden, allein dann giebt es auch wieder solche, wo keine 2 gewonnen werden, worauf sich also die Mittelzahl auf 4 herausstellt.

§. 651. Die Herbst= und Kelter=Einrichtungen sind hier den übrigen in der Umgegend gleich.

Die Herbst= und Kelterabgaben sind folgende, erstens der Zehnte, der hier bis zum Jahr 1834 noch in Natur gegeben ward, wofür aber jetzt seit 1834 3 fl. 38 kr. per Morgen bezahlt wird, dann wird von jedem Secker, d. h. jeder Pressung der 30. Theil des Erzeugnisses Kelterwein, und 3 bis 5 Maas Baumwein (man nennt die Pressen Bäume) gegeben; je nachdem die zu pressende Masse geringer ist; nebst diesem giebt es noch viele Weinberge, welche Bodenwein geben, eine Abgabe, die lediglich auf dem Grundstück ruht, und nicht gleich, sondern verschieden ist, und bald mehr, bald

weniger geben. Das Lästigste dabei ist, daß solche Abgaben ohne Rücksicht auf Ertrag jährlich fortlaufen, so daß wenn gleich mehrere Jahre kein Wein wächst, diese Abgabe doch geleistet werden muß. Zur Erleichterung des Pflichtigen wird in diesem Falle von dem Gültherrn ein sogenannter Gnadenpreis von 4 bis 5 kr. per Maas festgesetzt. Für die nicht in Ertrag stehende Weinberge wird aber diese Abgabe nicht erhoben.

§. 652. Das Düngen geschieht hier ebenfalls auf der Oberfläche, wozu natürlich auch das Erdentragen im Winter gehört.

§. 653. Junge Weinberge werden vor dem 4. Jahre nicht gedüngt, weil die vorhergegangene Kleepflanzung noch sehr kräftig wirkt. Manche decken auch vor Winter die jungen Stöcke mit etwas Mist zu, was eine gute Absicht, aber verkehrte Handlung ist.

§. 654. Der Verkaufspreis der Weinberge von guter Lage ist per Viertel durchschnittlich 125 fl.

§. 655. Das Alter der Weinberge kann man an Bergen, wo die Trollinger vorherrschen in günstigen Fällen zu 80 bis 100 Jahre annehmen in den Niederungen dagegen, wo der Sylvaner vorherrschend ist, werden die Weinberge mit 25 und 30 Jahren schon sehr hinfällig.

§. 656. Die Baukosten für einen Morgen Weinberg betragen im Jahr 24 fl. — Gewöhnlich aber wird alles im Taglohn verrichtet.

§. 657. Der Taglohn eines Arbeiters ist 20 kr. per Tag, nebst der Kost, ohne Kost ist's hier nicht üblich.

§. 658. Das Decken im Winter, das man hier Beziehen nennt, ist nicht allgemein üblich, indem die Augen im Boden untragbar oder todt werden, und im folgenden Sommer wenig Fruchtbarkeit zeigen. In der populären Sprache drückt man hier sich so aus: „der Boden enthalte zu viel Salpeter, der die Augen ausfrißt."

Durch die zwei kalte Winter, die wir im vergangenen Jahrzehnt hatten, litten die Rebstöcke sehr Noth, und es erfror ein großer Theil davon. Die benachbarten Orte, welche gewohnt waren, zu decken, litten weniger durch Frost, und machten ziemlich Wein, wäh-

rend es hier wenig gab. Dieß gab den Nachbarn Veranlassung die Haßlacher aufzumuntern, daß sie auch wie sie decken sollten. Viele fanden sich durch die vorhergegangenen Unfälle bewogen, dasselbe zu thun, andere unterließen es. Das darauf folgende Jahr gab es das Resultat, daß diejenigen, welche ihre Reben gedeckt hatten, keinen Wein machten, während die unbezogenen Reben reichlich trugen.

Aus diesem Falle läßt sich entnehmen, daß der Vortheil des Deckens lediglich von der Oertlichkeit abhängig ist, und daß alles räsonniren darüber vergeblich ist, sobald die klimatischen oder Oertlichkeits-Verhältnisse es zur Nothwendigkeit machen. Ich verhalte mich deshalb in dieser Sache mit meiner Ansicht ganz neutral. So viel schon über diesen Gegenstand gesprochen oder geschrieben worden ist, so wird doch immer das Resultat von der Oertlichkeit abhängig bleiben, weßhalb ich auch bis jetzt noch keiner Parthie in meiner Meinung beigetreten bin.

§. 659. Hinter Hohenhaßlach zieht sich ein Thal rückwärts nordwestlich, in welchem mehrere südwestliche und südliche Bergabhänge mit Reben bepflanzt sind, die zu den Orten Spielberg, Ochsenbach, Hafnerhaßlach 2c. 2c. gehören, sie sind aber größtentheils mit Sylvaner und Rothelben bepflanzt und geben einen geringeren Wein, zumal auch da sie schon in der waldigen Gegend des Stromberges liegen. Dagegen bildet Horrheim noch eine ziemlich günstige, bedeutende Lage, das eben so wie Haßlach an einem Vorberge und nur eine Stunde von ihm entfernt liegt. Seine Weinlagen, die bis zu bedeutender Höhe ansteigen, haben aber gar verschiedenartige, wellenförmige Expositionen und Abdachungen, so daß kein bestimmter Karakter vorwaltet, was auf die Qualität des Weines mächtigen Einfluß hat. Ohnweit Horrheim hat Ensingen noch eine beträchtliche Weinlage, welche der von Horrheim und Haßlach an Höhe ziemlich gleich kommt. Von da zieht sich wieder ein Thal zurück in den Stromberg, wo von waldigen Höhen umschlossen, die Weinberge von Güntelbach und noch einige andere Orte liegen. Der große ausgedehnte Berg, der südlich liegt, und

bis gegen 300 Fuß hoch, theilweise mit Reben bepflanzt ist, und eine Abdachung von 22 bis 28 Grad hat, heißt der hohe Reut (Hauche Reit). Er hat eine Menge Terassen mit horizontalen Mauern, die aus Sandsteinen verfertigt wurden, der gleich oberhalb der Weinberge bricht.

§. 660. Dieses ganze Gebiet bis nach Maulbronn, in dessen Nähe der Stromberg ausgeht, besteht aus Keupermergel, dessen Höhepunkte alle mit Keupersandstein gedeckt sind, so daß sich allenthalben ein gleicher geognostischer Karakter ausspricht.

Maulbronn.

§. 661. bildet gleichsam den Schlußpunkt des großen Weingebietes auf der Keuperformation der linken Neckarseite, das zwar sehr zerrissen und zertheilt ist, aber doch im Ganzen eine beträchtliche Masse bildet.

§. 662. Die Weinlagen von Maulbronn zeigen nichts besonders Begünstigtes von der Natur, dagegen sind sie durch Kunst in ein höchst zweckmäßiges und günstiges Verhältniß gebracht worden. Sie waren früher größtentheils Besitzthum des dortigen Klosters; jetzt sind sie aber Privateigenthum, wo sie verschiedenartig benutzt werden. Die zunächst dem Kloster liegenden Weinberge nennt man den Klosterberg. Dieser ist mit sehr vielem Aufwande an Mauern und mit vieler Präcision angelegt. Er ist ein wahrhaft stummer Zeuge einer besondern Wohlhabenheit, in welcher er früher kultivirt wurde, denn er ist auf eine ganz eigene Art angelegt, wie man es in ganz Würtemberg nirgends so findet. Der ganze Abhang ist in lauter schiefe Terassen gebracht, welche durch mächtige Mauern getragen werden. Diese schiefen lang auslaufenden Terassen laufen alle von oben auf einen Hauptweg herab, der ebenfalls in schiefer Richtung den Berg durchschneidet. Zunächst diesem durchschneiden einige schön gemauerte Fußwege diese Terassen, so daß man überall

leicht hingehen, und hin fahren kann. Die ganze Anlage ist sehr sinnreich ausgeführt, und bietet alle nur hier mögliche Bequemlichkeiten. An dem ganzen erkennt man gleich beim ersten Blicke, daß die früheren Besitzer Geschmack und Mittel hatten, solche Anlagen zu schaffen, die unter andern oder Privatverhältnissen gewiß nicht so geschaffen worden wären. Jetzt ist die Sache ganz anders, und nur noch ein Schatten vormaliger Herrlichkeit. Der größte Theil davon ist nun mit Klee und Kartoffel eingepflanzt.

§. 663. Unterhalb diesem Klosterberge, liegt der Bittelsbacher Berg, der zwar ebenfalls mit schönen Mauern angelegt, der aber klein und von geringer Bedeutung ist. Nach diesem folgt der Eilfinger Berg, der von größerer Ausdehnung ist, und sich neuerdings in vortrefflichem Stande befindet. Er wurde nämlich von der Herrschaft, welche das Klostergut an sich zog, an Private versteigert um den geringen Preiß von 8000 fl. Ein Preis, um welchen man kaum das darin enthaltene Mauerwerk jetzt aufführen könnte. Da dessen Anlage eine der vortrefflichsten ist, die ich je gesehen habe, so will ich sie etwas näher beschreiben.

§. 664. Der ganze Eilfinger Berg, enthaltend 40 Morgen, gehört jetzt 4 Privaten, welche gemeinschaftlich und in Kompagnie denselben durch einen eigends da wohnenden Weingärtner bebauen lassen, und dann den Ertrag theilen. Diese Weinlage ist eigentlich der südliche Vorsprung eines Berges, der größtentheils mit Wald bedeckt ist, und an welchen sich auch die Weinlage anlehnt; sie bildet einen flachen konvexen Kegel soweit die Rebenpflanzung reicht, und erreicht die Höhe von etwa 150 Fuß und noch darüber. Oben auf dem höchsten Punkte etwa in der Mitte steht ein geräumiges Häuschen, das dem Weingärtner mit seiner Familie zur Wohnung dient. Die Exposition dreht sich nach der Halbzirkelform von Südosten bis Südwesten. Der ganze Berg, dessen Abdachung selten 20 Grad übersteigt, ist durchgehends mit Terassenmauern besetzt, die alle in regelmäßiger Form aufgeführt sind. Alle diese Mauern sind von Strecke zu Strecke mit Staffeleien und Wasserabzugsgräben durchschnitten, so

daß man bequem allenthalben hinzukommen kann, um Besserungsmittel beizubringen, und dabei sorgfältig für etwaigen Wasserschaden gesorgt ist. Das Zweckmäßigste ist aber dieß, daß die ganze Weinlage mit einem breiten, gutgemauerten Fahrwege durchschnitten ist, der sie wie ein Gürtel in der Mitte umgiebt.

Dieser breite Fahrweg hat an verschiedenen Stellen Wendeplätze, Dung= und Erdeplätze, auch Fanggruben für etwa abgeschlemmte Erde, bei starken Regengüssen; denn dahin sind alle Wasserableitungen des oberen Theiles gerichtet, auch ist er mit einer eigenen Rinne für das abfließende Wasser versehen, genug alles erdenklich Zweckmäßige und Nützliche ist hier vereint, und alles in massiven Sandsteinen ausgeführt, die ohnfern Maulbronn an der Straße gebrochen werden.

Man denke sich nun eine solche vortreffliche Anlage von 40 Morgen an einem Stücke und dazu den Preis von 8000 fl. Natürlich war sie damals nicht in dem jetzigen Zustande, denn sie war verwahrlost und abgängig und die jetzigen Besitzer haben sie mit nicht wenigen Kosten restauriren müssen, um sie in den jetzt tragfähigen Zustand zu bringen. Denn im Jahre 1832 waren davon 10 Morgen mit Rießling, 1 Morgen mit Traminer 1 Morgen mit Gutedel und etwas Sylvaner und 6 Viertel mit Trollingern oder Schwarzwälschen bepflanzt. Das übrige war noch der alte gemischte Rebsatz, und etwa 6 Morgen waren mit Klee bepflanzt. Die Traminer, Gutedel, Schwarzwälsche und der alte Rebsatz haben durchgängig 2 Pfähle und 2 Bogen an jedem Stock. Die Rießling sind aber blos auf Zapfen geschnitten, von 3 bis 4 Augen, und jeder Stock hat nur einen Pfahl zum Aufheften der jungen Ruthen. Die Lese der Rießlinge wird gewöhnlich 10 bis 14 Tage später vorgenommen, als die der weicheren Trauben=Gattungen, wodurch aber auch ein vortreffliches Produckt gewonnen wird. Ich hatte Gelegenheit, mich davon zu überzeugen, und staunte nicht wenig von einem, dem ersten Anscheine nach, nicht so äußerst günstig gelegenen Punkte so vortrefflichen Wein kennen zu lernen, der alle Eigenschaften eines vorzüg=

lichen Weines in sich vereinte. Hier überzeugte ich mich ebenfalls wieder, was Würtemberg für vortreffliche Weine erziehen könnte, wenn mit sachgemäßer Behandlung ein edler Rebsatz eingeführt würde, da wo er zweckmäßig angebracht werden kann. Wie vieles könnte im Lande erspart werden, wenn man den größten Theil der edlen Weine selbst erzöge, der vom Auslande jedes Jahr bezogen wird *). Daß man dieses könnte, beweist eben das hiesige Produkt, und noch viele andere, die ich kennen lernte.

Das Zabergau.

§. 665 Dieß ist eine sehr weinreiche Gegend, die ihren Namen von einem kleinen Flüßchen hat, die Zaber genannt, welche ein weites Thal in der Richtung von Osten nach Westen durchfließt, das einerseits von dem Stromberge und andrerseits von dem Heuchelberge und dessen Verzweigungen begränzt wird.

Diese beiden Gebirgszüge, der Stromberg und Heuchelberg, welche eine Längenausdehnung von 4 bis 5 Stunden haben, liegen fast in einer Richtung nur mit dem Unterschiede, daß sie bei Maulbronn sich gleichsam vereinigen, gegen den Neckar zu sich aber trichterförmig von einander entfernen, so daß die Spitze des Heuchelberges bei Großgartach, und der Ausgang des Stromberges bei Bönnigheim, etwa 2 Stunden von einander entfernt sind. Zwischen diesen liegt nun das Zabergau in verschiedenartiger flacher und hügeliger Form, und seine südlichen Wandungen sind größtentheils mit Reben bepflanzt, dagegen die nördliche des Stromberges mit Wald bedeckt sind, außer einigen Stellen bei Kleebronn und Bönnigheim, wo zum Wunder ganz nördliche Abhänge mit Reben bepflanzt sind.

*) Im Jahre 1831 wurden aus dem Ueberrhein, besonders aus Rheinbayern 10,000 Eimer Wein nach Würtemberg gebracht.

§. 666. Ich will nun der Reihe nach, die bedeutenden Weinorte bezeichnen, die das Zabergau in sich faßt, und beginne zu dem Ende mit Zaberfeld, wo die Quelle der Zaber entspringt, und das Thal noch ziemlich eingeengt ist. Es hat nicht unbeträchtlichen Weinbau, jedoch ohne besondern Ruf. Dann folgt Pfaffenhofen. Dieß hat eine recht gute südliche Weinlage, und nicht unbedeutenden Weinbau *). Hierauf kommt Güglingen, das schon bedeutenden Weinbau hat; hieran stößt Frauenzimmern, mit nur wenigem Weinbau, der in 2 südlichen Lagen besteht, auf dieses folgt

§. 667. Stockheim oder Stocken, mit welchem sich das Thal schon ziemlich erweitert. Dieses hat keinen so ausgedehnten Weinbau. Dagegen ist hier die vorzüglichste Weinlage im ganzen Zabergau, was auch die Weinpreise beweisen, welche so im Verhältniß zu den übrigen Orten stehen, daß wenn allgemein der Eimer 30 fl. kostet, er in Stockheim mit 45 bis 50 fl. bezahlt wird.

§. 668. Der größte Theil der Weinberge liegt am Fuße des Stockberges, eines alten Schlosses, das schon auf der Sandstein-Formation liegt, während die Weinberge noch auf der Keupermergelformation sich befinden. Die eine Hälfte derselben haben südöstliche Exposition und heisen die Schied, die andere Hälfte südlich und etwas süsüdwestlich nennt sich Spitzeberg und hat eine Abdachung von 15 bis 18 Grad, manchmal auch etwas stärker.

§. 669. Der Rebsatz ist hier, wie allgemein, Schwarzwälscher, Elbe, und Sylvaner, nebst mehreren verschiedenen Sorten, jedoch ist der Schwarzwälsche der vorherrschendste, daher auch der hiesige Wein in guten Jahrgängen ganz dunkelroth ist, eine in Würtemberg allzubeliebte Farbe.

§. 670. Vor hundert und mehreren Jahren scheint hier sehr

---

*) Die Morgenzahl der Weinberge findet man am Schlusse des Heftes in der Zusammenstellung der Oberämter Brackenheim, Besigheim, Vaihingen und Maulbronn.

viel Traminer gepflanzt worden zu seyn, denn ich las in dem Lagerbuche von Stockheim, das ich durch die Gefälligkeit des Oberbeamten in Brackenheim zur Einsicht bekam, „daß der Grund- und Bodenwein, welcher 34 Eimer betrug, lediglich in reinem Traminerwein geliefert werden müsse. Dieß ist ein Beweis, daß hier und wahrscheinlich in der Umgebung bedeutender Traminerbau war, der sich aber durch die Zeitverhältnisse, namentlich durch die Einführung des Trollingers, der nun in ganz Würtemberg so sehr verbreitet ist, allmählich wieder verlor, was natürlich dem Rufe des Würtemberger Weines, der früher weithin ins Ausland gieng, großen Nachtheil brachte. Gut wäre es, wenn man wieder zu dem alten Traminerbau zurückkehrte.

§. 671. Rückwärts von Stockheim liegt der Ort Haberschlacht mit seiner Weinlage, die kaum 100 Fuß Höhe hat, und die Langhälde und Waarenspühl genannt wird, sie liegt ganz südlich, da diese Lage ganz gegen den Heuchelberg zu zurücktritt, so erweitert sich hier das Thal bedeutend. Hinter diesem beginnen denn die Weinberge von Neipperg und hoch ansteigend die Brackenheimer Weinberge, welche hier ganz die südliche Wand des Heuchelberges zu bilden scheinen, mit dem sie auch fast gleiche Höhe haben. Diese Weinberge sind von Brackenheim fast eine Stunde entfernt. Da dieser Ort aber sehr beträchtlichen Weinbau hat, so hängen die verschiedenen hier unten folgende Berge, wie eine Kette zusammen, die mit Brackenheim sich enden. Diese verschiedenen Lagen bilden einen schwachen Halbzirkel, der das Zabergau hier zu schließen den Anschein hat; wenn gleich diese Bergkette eine südwestliche Richtung hat, so sind doch fast alle, wenigstens die Hauptlagen südlich, indem sich die einzelnen Berge so gestellt haben, daß sie zwar zusammenhängend sind, aber doch abweichende Richtungen haben. Der letzte Punkt dieses Halbzirkels ist der äußere Zweifelsberg, der eine sehr günstige eingebuchtete Form hat. Dann folgt der Blochinger, ebenfalls eine sehr günstige Lage, hierauf kommt der innere Zweifelsberg, dann der Krapfen, ebenfalls gut gelegen,

dann die Mauskammer, Sulzburg, Bühl, Wolfsaugen, Forst und Grünberg, welche letztere schon zu den geringeren Lagen gehören, schwächere Abdachungen haben, und nieder gelegen, auch gar häufig mit Klee eingepflanzt sind. Die letzte, Brackenheim zunächst gelegene, heißt Burzberg, südsüdwestlich mit 8 bis 10 Grad Abdachung.

§. 672. Zu bemerken ist hier, daß in allen den höheren Lagen, wie in den Zweifelsberge, Krapfen und Blochinger, im Winter die Reben nicht gedeckt werden, ebenso wie in Hohenhaßlach, indem der im Boden enthaltene Gyps den Augen nachtheilig seyn soll, dagegen die unteren Theile dieser Berge, (nämlich der Fuß des Berges) die man hier Schläuche nennt, so wie die andere schon genannten Lagen werden im Winter gedeckt. — Getrochen. —

§. 673. Hinter diesen letztgenannten, etwas niederen Weinlagen ragt majestätisch der Mönchsberg, bei Dürrenzimmern empor, der durch seine eigenthümliche, augenfällige Lage sich vor allen übrigen auszeichnet, und gleichsam stolz sein Haupt über die nahegelegenen, etwas niederen Weinberge erhebt. Von der Höhe hinter Brackenheim her betrachtet, zeigt sich dieser Berg in seiner gefälligsten Form. Diese ist ein freistehender, länglicher Bergrücken von bestimmtern regelmäßigern Abschnitten, und ist vom Fuße bis zum Gipfel etwa 300 Fuß hoch mit Reben ganz vollständig bepflanzt. Seine Haupt-Abdachung ist südöstlich, da wo aber der Berg sich zurundet, hat er südliche und südwestliche Lagen, die ganz vortrefflich sind. Ueberhaupt ist dieser Mönchsberg eine der besseren Weinlagen der Umgegend. Der Trollinger ist auch hier wieder der dominirende Rebsatz. Hier wird ebenfalls im Winter nicht gedeckt.

§. 674. Mit diesem Berge schließt sich gleichsam das Weingebiet der linken Seite des Zabergaues, das weit beträchtlicher als das der rechten Seite ist, die größtentheils nördlich abgedacht, und mit Wald bedeckt ist. Ausgenommen ist das Gebiet von Kleebronn das unfern dem Ausgange des Stromberges, unterhalb dem Michelsberge liegt, und auf einigen abgerissenen Hügeln in südlicher Seite

Weinbau hat, der sich aber auf nördlicher Seite ziemlich bedeutend gegen Bönnigheim hervorzieht.

Bönnigheim.

§. 675. Dieses bildet den äußersten Punkt des rechten Theiles des Zabergaues, und hat den bedeutendsten Weinbau in diesem Distrikte. Ich habe deshalb auch diesen Ort gewählt, um den dasigen Weinbau genauer zu beschreiben, weil er so ziemlich den ganzen Distrikt repräsentirt und angenommen werden kann, daß die Behandlung der übrigen Orte der von Bönnigheim gleich sind, so sind sie zu unbedeutend, als daß sie einer speciellen Erwähnung bedurft hätten.

§. 676. Das Weingebiet von Bönnigheim liegt an dem östlichen Endpunkte des Stromberges, und bildet gleichsam den Fuß des Michelsberges, aus welchem 3 bis 4 Vorhügel auslaufen, welche mit Reben bepflanzt sind; da diese gegen Osten auslaufen, und gegen die Fläche hin sich absenken, so ist der größte Theil südlich und südöstlich auch östlich und nördlich gelegen, wogegen westliche Lagen fast ganz fehlen, indem sie auf dieser Seite von dem Michelsberge ausgehen.

Die Abdachungen sind im Durchschnitte nicht stark, das gewöhnliche wechselt von 10 bis 15 Grad, wogegen es auch viele flache Weinberge hat, die von 5 auf 10 nur abgedacht sind. Die stärkste Abdachung findet sich in der sogenannten Steingrube, welche auch die beste Lage ist, sie ist südlich, hat 20 Grad und ist mit Terassen durchschnitten. Die übrigen Lagen, wie Ungerfelde, Essenberg, Forst und Winterhälde (eine ganz nördliche Lage) u. dgl. m. haben weit schwächere Abdachungen, die so abwechseln, daß man darüber nichts Bestimmtes angeben kann. Ueberhaupt bildet das Ganze eine Hügelreihe von circa 150 bis 200 Fuß Höhe, die sich um den

Michelsberg herumlagert. Den Schluß derselben macht der Enzbachberg, eine sehr ausgedehnte, südliche Lage mit 15 bis 18 Grad Abdachung, welche mit zu den besseren Lagen gerechnet wird, und größtentheils mit Trollinger bepflanzt ist, wie die schon benannte Steingrube.

§. 677. Wenn man das eben bezeichnete Weingebiet verläßt, um sich dem Michelsberge zu nähern, so hat man ein etwas höher gelegenes Waldgebiet zu durchwandern, ehe man denselben erreicht. Dieses Waldgebiet liegt auf dem Keupersandstein, welcher mit dem von Großgartach und Heilbronn in gleicher Linie hinzieht, was ich Eingangs dieses schon erwähnt habe. (Es sind hier bedeutende Sandsteinbrüche.) Auf diesem Sandstein erhebt sich der eigentliche Michelsberg etwa 200 Fuß hoch in rothem Keupermergel, der bis zum Scheitel desselben ununterbrochen angehäuft und auf der südlichen Seite bis obenauf fast ganz mit Reben bepflanzt ist. Dieß ist eine der höchsten Weinlagen Würtembergs. Hier sollte füglich nicht mehr Weinbau getrieben werden, indem er dem allgemeinen mehr schädlich als nützlich ist. Denn hier wird, und kann nur in guten Jahrgängen ein ordentlich trinkbarer Wein gewonnen werden, weil diese Höhe schon außer dem allgemeinen Wärmebereich liegt, und solche freie Lagen allzusehr von den Winden bestrichen werden. Das Beste ist dabei, daß die Würtemberger Landleute in ihren Anforderungen an die Qualität eines Weines sehr genügsam sind, weshalb sich auch solche Weine unterbringen lassen, zumal da fast alle Weine als Most verkauft werden, und zwar in einem Zustande, wo man am wenigsten die Qualität beurtheilen kann.

(Ueber diesen Gegenstand am Schlusse des Heftes ein Mehreres.)

§. 678. Ich komme nun zur Darstellung des eigentlichen Weinbaues, wobei ich die gewöhnliche Folgenreihe beobachten werde.

§. 679. Der Boden ist allgemein Keupermergel in allen Farben-Nuancen.

§. 680. Abgehende Weinberge werden allgemein nach dem

Aushauen mit Klee (medicago sativa) bepflanzt, und 5 bis 6 Jahre in diesem Zustande belassen, ehe sie geritten (gerottet) werden.

§. 681. Das Rotten geschieht 2 Fuß tief, theils im Spätjahr, theils im Frühjahr, wobei die etwa vorkommenden Steine in etwas tiefer ausgegrabene Stellen versenkt werden.

§. 682. Das Setzen wird mit Blindreben vorgenommen, die 1½ Fuß Länge haben, und vorher gestürzt worden sind, d. h. sie wurden nach dem Schneiden in Bündel gebunden, und umgekehrt in große Löcher in die Erde gestellt, mit etwas Moos bedeckt, und mit Erde zugeworfen, wo sie so lange stecken bleiben, bis sie 1 Zoll lange Augen getrieben haben, was Ausgangs Mai der Fall ist, wo sie aus der Erde herausgenommen und folgendermaßen gepflanzt werden. Es wird mit der Stelze (siehe die Abbildung des ersten Theiles, Figur 12. a) auf jeder Seite des Pfählchens ein Loch in den Boden gestoßen, und zwar schief gegen den Berg, etwa in einem Winkel von 45 bis 60 Grad. In diese Löcher werden die Reben so eingesteckt, daß das obere Auge etwas unter die Bodenfläche zu stehen kommt, worauf die trockene Erde auf der Oberfläche weggenommen, und zu der Rebe gescharrt wird, die dann mit einem Holze angedrückt wird. In einigen benachbarten Orten werden in flachen Lagen mit der Haue Löcher gemacht, und die Reben eingelegt.

Fremde Erde wird also nicht zum Setzen genommen.

§. 683. Die Entfernung der Rebstöcke ist gewöhnlich 3½ Fuß ins Quadrat. Die Furche, oder die beiden Gränzzeilen sind 3 Fuß von einander entfernt.

§. 684. In den ersten zwei Jahren werden die jungen Triebe nicht abgeschnitten, sondern dem freien Wachsthum überlassen.

§. 685. Im dritten Frühjahre werden sie abgeworfen, d. h. alles wird dicht am ursprünglichen Auge abgeschnitten, und

ein Pfahl beigesteckt, woran im Sommer die jüngeren Triebe, die man Schoß oder Zemmel nennt, angeheftet werden.

§. 686. Im vierten Frühjahre werden 3 bis 4 Zapfen von 1 Fuß Länge angeschnitten, (siehe Hohenhaßlach) und eben so viele Pfähle beigesteckt.

§. 687. Im fünften Frühjahre wird auf jeden, der vorjährigen Zapfen, die nun zu Schenkeln werden, eine Bogenrebe angeschnitten, welche beim Binden großtentheils nach innen gebogen werden, siehe Figur 16 und 17 des ersten Theiles — wenigere werden nach außen gebogen, wie bei Figur 15 und 25 des ersten Theiles; gewöhnlich werden die Rebsorten, die nur kurze Schenkel bekommen, wie der Sylvaner nach außen, diejenigen aber, welche längere Schenkel erhalten, wie der Trollinger, Elbe ꝛc. werden nach innen gebogen, wobei die Schenkel mehrere Fuß *lang auf dem* Boden liegen. Gewöhnlich bekommt jeder Schenkel nur einen Bogen, und wo möglich 1 Zapfen vnn 3—4 Augen, dagegen bekommt der Trollinger, wenn er stark ist, oft zwei Bögen auf einen Schenkel, aber keine Zapfen.

§. 688. Das Binden der Bogen — was man das Biegen nennt — geschieht mit Weiden, dagegen das Anhängen mit Stroh. Dieß Anhängen ist das Anbinden der Bögen an den Pfahl. Das Heften geschiehet auch mit Stroh.

§. 689. Die Sommerbehandlung ist folgende.

a) Vor dem Blühen wird verbrochen, d. h. die aus den Schenkeln hervorkommenden Triebe werden nicht abgestreift, oder weggebrochen, sondern nur ganz kurz bis auf das letzte Laub abgezwickt, weil man fürchtet, die Verwundung seye zu stark durch das Abreisen. Die Triebe an den Bögen, die man, wie in Haßlach, auch fälschlich Schnabelhölzer nennt, werden eben so wie dort mit 2 Laub über dem Saamen abgezwickt, und zwei Wachshölzer stehen gelassen, an welchen jetzt schon und später die Aberzähne sorgfältig ausgebrochen, nicht abgezwickt werden.

b) Nach dem Blühen wird noch zweimal aufgeheftet, die

Aberzähne weggebrochen, und gegen die letzte Hälfte des Septembers wird verhauen, d. h. die Spitzen über den Pfählen abgeschnitten.

§. 690. Der Rebsatz ist hier hauptsichtlich der Sylvaner, Elbe und Trollinger, je nach Lage, so zwar, daß die besten Lagen, besonders Trollinger, die geringen dagegen, besonders Sylvaner haben, was ganz zweckmäßig ist.

§. 691. Die Pfähle sind hier fast allgemein von Tannenholz, wovon das Hundert 1 fl. kostet, eichene sind selten. Sie werden im Winter ausgezogen und auf Pfahlhaufen gesetzt, so zwar, daß 5 bis 600 zusammengesetzt werden, wie Figur 10 des ersten Theiles zeigt.

Da man auf das Viertel 800 Stöcke rechnet, so braucht man dazu 2400 Pfähle, so daß man auf den Morgen im Durchschnitte 10,000 Pfähle annehmen darf.

§. 692. Die Traubenlese wird hier wie allenthalben abgehalten. Die Trauben werden in Tretzüber zerquetscht, dann an die Kelter geführt, wo der allgemeine Markt ist, und dieselben 2 bis 3 Wochen stehen bleiben bis sie verkauft sind.

§. 693. Der Ertrag der Weinberge ist hier einer der bedeutendsten in Würtemberg, indem der Boden hier gute Fruchtbarkeit, und guten Holzwuchs hervorbringt. Wenn auch gleich die Preise sich niedriger stellen als in andern Gegenden, so stellt die Menge doch gegen diese andere eine günstige Balance heraus. Man rechnet in guten Jahrgängen auf das Viertel 3 Eimer, während man in anderen Gegenden auf den Morgen oft nur 4 bis 6 Eimer selten darüber annimmt. Der Durchschnitts-Ertrag von 10 bis zu 20 Jahren stellet sich natürlich weit niedriger, was aus dem Schlusse beigegebener Tabellen ersichtlich ist.

§. 694. Der Werth der Weinberge stehet deshalb auch hier ziemlich gut, indem in guten Lagen per Viertel noch 150 bis 200 fl. bezahlt wird.

§. 695. Das Alter der Weinberge hält man hier von dem

Alter der Kleepflanzung abhängig, nämlich daß je länger der Klee steht, desto älter der Weinberg werde. Solche, die nach dem Aushauen gleich wieder angelegt werden, sollen nur 20 bis 25 Jahre alt werden.

§. 696. Die Bodenarbeiten bestehen in folgendem. Im April wird mit dem Karste gehackt, und nach diesem mit der Felghaue (siehe Figur 47 des ersten Theiles) noch 3mal gefelgt.

§. 697. Die Düngung wird hier nicht vernachlässigt, und zum wenigsten wird alle 3 Jahre einmal auf der Oberfläche gedüngt. Bei stärkeren Abdachungen wird auch öfter Erde in die Weinberge getragen, welche gewöhnlich auf der Höhe an den Seiten des Weges weggenommen wird. Besonders hält man hier viel darauf, daß der Kopf mit Erde bedeckt ist, indem man annimmt, daß ein solcher Stock, dessen Kopf frei stehe, weniger Wein gebe; zu dem Behufe wird auch beim Hacken schon besondere Rücksicht darauf genommen, indem man auf beiden Seiten eine Haue voll Erde herausnimmt, dann mit dem Fuße auf den Kopf tritt, und die Erde darauf beiziehet, damit der Kopf ganz mit Erde bedeckt werde.

§. 698. Die Baukosten eines Morgens Weinberg betragen 12 fl. an Geld, während dem Hacken wird Essen und Trinken gegeben, später aber nichts.

Der Taglohn ist 20 bis 24 kr.

§. 699. Das Decken im Winter ist hier allgemein üblich, es wird jedoch dabei ein Unterschied gemacht, indem in der Steingrube, wo größtentheils Trollinger sind, die Reben mit Steinen niedergelegt, die Schenkel aber mit Dung oder Rasenstücken belegt werden. In den flacheren Böden wird ganz mit Erde gedeckt. Man will die Beobachtung gemacht haben, daß die mit Erde gedeckten Weinberge weit vollkommnere Trauben geben, als die mit Steinen gedeckte. Hiezu kann ich wohl keinen andern Grund finden, als daß durch das Decken mit Erde der Boden mehr gebaut wird, und dieselbe besser ausfrieren kann, wodurch sie furchtbarer wird.

§. 790. Die Nachbesserung abgehender Stöcke, wird durch

Einleger bewerkstelliget, welche man hier Schnepper nennt, sie bleiben 3 Jahre am alten Stocke hängen, ehe man sie abschneidet.

Der Heuchelberg.

§. 601. Ich komme nun zu dem Gebiet des Heuchelberges, das zwar in seiner Längenausdehnung größer als das Zabergau ist, allein im Ganzen doch weniger Weinbau hat, da seine Weinlagen sehr zerstreuet sind. Der Heuchelberg, der sich bei Großgartach erhebt, und von Osten nach Westen bis gegen Maulbronn oder Knittlingen in einer Länge von 6 bis 7 Stunden in gerader Richtung ausdehnt, bildet gleichsam die natürliche Gränze des Landes, aber auch zugleich die Gränze der in Würtemberg so ziemlich verbreiteten Erziehungsart, nämlich der drei- und vierschenklichen Bogenerziehung, und der übrigen Behandlung des Weines, wozu ich besonders den Verkauf des Mostes an der Kelter rechne, der sich in einigen angränzenden, jetzt badischen Orten noch erhalten hat, aber durch die bestehende Staats-Einrichtung sich allmählich verliehrt, und günstiger gestaltet, während in den würtembergischen Orten diese Behandlung noch gänzlich aufrecht erhalten wird. Eben so modifizirt sich auch die Erziehung dahin, daß in den badischen Orten größtentheils nur zwei Bogen und zwei Pfähle an einem Stocke sind, während in den würtembergischen Orten 3 Pfähle als Normi angenommen sind.

§. 702. Die ganze Linie des Heuchelberges ist auf der Höhe mit Wald bedeckt, und seine südlichen Wandungen größtentheils mit Reben bepflanzt, die jedoch öfter durch Aeste, die von denselben gegen das Zabergau auslaufen, unterbrochen werden. Seine nördliche Seite ist fast durchgehends mit Wald bekleidet, und nur einige Ausläufer vom Hauptgebirge, die theils mit ihnen zusammenhängend, theils

isolirt sind, haben Weinbau, von mehr oder weniger Bedeutung, je nach der Oertlichkeit.

Großgartach.

§. 703. Um nicht zu weitläufig zu werden, so will ich nur zwei entfernte Punkte berühren, wovon der eine im Würtembergischen, und der andere im Badischen liegt, und jeder, der Repräsentant seiner Umgebung ist, und die übrigen dazwischen liegenden Orte werde ich nur vorübergehend berühren, indem sie mit der eben bezeichneten in ihrer Behandlungsweise in Einklang sind, welche zu schildern eigentlich mein Hauptzweck ist. Ich beginne deshalb mit Großgartach, dem bedeutendsten Weinorte des Heuchelberges, das an seinem Endpunkte liegt, gleichwie Bönnigheim am Ausgange des Stromberges.

§. 704. Die Weinlagen von hier legen sich, wie ein Mantel um die Spitze des Heuchelberges, der hier gegen Osten ausgeht. Gleichwie die Falten eines Mantels sind die Formen des umgebenden Geländes gebildet, und wie diese, Erhöhungen und Vertiefungen darstellend. Deßhalb sind auch nördliche, östliche und südliche Expositionen in Menge vorhanden, wodurch jeder dominirende Karakter verdrängt wird, ausgenommen da, wo sich der Heuchelberg rückwärts in die Länge zieht und zwar gegen Neipperg sind die Expositionen größtentheils südlich, wogegen die gegen Gartach mehr nördlich sind, eben so verschieden sind die Abdachungsverhältnisse, die selbst in einem und demselben Weinberge auf sonderbare Weise oft abwechseln, oft auch wieder gleichförmig sind. Ich muß gestehen, daß ich wenige Weingegenden kenne, die ein so korruptes Verhältniß in ihrem Profile zeigen, als hier, weßhalb auch hier sehr verschiedenartige Produkte gewonnen werden müssen, die zwar von den Interessenten alle

belobt werden*), die aber bei näherer Untersuchung gar oft nicht Probe halten. Solche Begriffe über die vermeintlichen Vorzüge des eigenen Produktes überzeugten mich gar oft, wie wenig Anforderung der gewöhnliche Mann an die Qualität des Weines macht, während der Ausländer, der nicht an solchen Genuß gewöhnt ist, ganz andere Begriffe bekommt.

§. 708. Da das ganze Gebiet äußerst wellenförmig gestaltet ist, so wäre es zu umschweifend, die verschiedenen Lagen alle zu beschreiben, ich werde daher mehrere davon nur namentlich benennen, um nur einiges davon näher zu bezeichnen.

§. 706 Unten am Fuße des Wartberges, nördlich unfern dem Wald liegt ein Distrikt auf einem abgerissenen Hügel, den man den Gräfenberg nennt; es ist ein Auslaufer des Wartberges, der durch eine kleine Thalmulde davon getrennt ist, und nur 50 bis 70 Fuß Höhe und 15 bis 18 Grad Abdachung hat; dann kommt eine ganz nördlich gelegene Lage, welche man die sieben Reben nennt, mit 5 bis 7 Grad, ebenso heißt eine nördliche Lage Baunthal. Diesen gegenüber südlich ist der Mittelberg und Manning. Höher hinauf gegen die Warte in derselben Richtung liegt der Zeiler und dann folgt die Bürk, welche bis zur Höhe des Wartberges ansteigt, wo schon das Sandsteingebilde ist, und die anstoßenden Weinberge von oben herab einen Theil Sandstein-Boden haben. In diesem Gebiete dicht an den Wald anstoßend ist ein Distrikt, den man Käferflug nennt, welche Benennung daher kommt, daß in manchen Jahren die Maikäfer sich so häufig an die eben austreibenden Reben setzen und die Augen ausfressen, so daß sie jeden Tag abgelesen werden müssen, wovon ich mich auch persönlich überzeugte, indem ich gerade zu jener Zeit anwesend war, und die Verheerung dieser

*) So z. B. hat mein Führer, der mich auf der ganzen Gemarkung herumführte, immer bei jeder Lage, wo ich ihn wegen der hier wachsenden Qualität befragte, beigesetzt, hier wachst ein guter Wein, sie mögte nördlich oder südlich oder flach liegen, so daß ich am Ende die bessere Lagen selbst hervorsuchen mußte.

Thiere sah. Mir war dieß eine sehr befremdende Erscheinung, indem ich von solchem Falle noch nie etwas hörte, noch sah, obgleich ich so viele Weingegenden durchwandert hatte. Das Auffallendste war mir dabei, daß nahe am Walde diese Thiere die Weinberge überfielen, während sie in dem nahen Gehölze eine Menge junger *Eichen* hatten, die sonst ihre Lieblingsspeise sind. — Wie viele tausend Weinberge stoßen aber auf eine Waldgränze, ohne daß ich je gesehen hätte, daß Maikäfer die Weinberge verheerten, ich kann mir deßhalb auch die Sache nicht wohl erklären *).

Unterhalb der Bürk ziehen sich mehrere Lagen hin, die sich Horitz, die Helmster, die Tröpfer und Ehrenberger ꝛc. nennen. Zuletzt kommt der Sonntagsberg, der an der Gränze der Gemarkung gegen Neipperg, und fast eine *Stunde vom Orte* entfernt liegt. Dieser ist wohl die vorzüglich*ste Lage, ist rein südlich* und hat eine Abdachung von durchschnittlich 18 bis 20 Grad. Die übrigen hier nicht genannten Lagen sind größtentheils flach, und liegen zerstreut umher zwischen einer Menge von Klee und Baufeldern.

§. 747. Die Erziehung ist ganz dieselbe, wie sie bei Bönnigheim für das Zabergau angegeben worden ist, mit der kleinen Ausnahme, daß man hier etwas längere Schenkel zieht, und sie sich deßhalb der Heilbronner Erziehung etwas mehr nähert.

§. 708. Die erste Anpflanzung weicht auch etwas von der benachbarten ab, indem hier größtenthtils hinter die Haue gesetzt wird. Die Pflanzung geschieht folgendermaßen; es wird an dem mit einem Pfälchen bezeichneten Punkte (4 Fuß im Quadrate Entfernung) mit einer langen, 3 Zoll breiten Rotthaue, die man Setzhaue nennt, zweimal stark in den Boden schief gehauen, ohne die Erde auszuwerfen. Das Zweitemal, wo die Haue bis ans Holz in den Boden gehet, ziehet man sie stark gegen sich, wäh-

*) Nach einer berichrigenden Bemerkung des Hrn. Domainen-Rathes von Gock sollen ähnliche Fälle in neuerer Zeit auch im Remsthale an den dortigen Waldgränzen vorgekommen seyn.

während ein anderer zwei Reben, die durch Stürzen 1 Zoll lange Augen getrieben haben, unter der Haue so tief einschiebt, daß wenn die Haue herausgezogen wird, das obere Auge fast 2 Zoll mit Erde bedeckt ist, die man ganz locker aufliegen läßt, wogegen man den unteren Theil der Erde mit dem Fuße antritt; diese Arbeit geht sehr schnell von Statten, ist aber in trockenen Sommern sehr ungünstig, weil oft sehr viele ausbleiben, indem sich die Erde nicht fest um die Reben anlegen kann, was die Wurzelbildung sehr hindert. Diejenigen Reben, welche beim Setzen übrig bleiben, werden in einer Reihe in dem Weinberge eingelegt, und nach einem oder zwei Jahren, wenn sie sich gehörig bewurzelt haben, wo man sie mit dem Namen Landstöcke bezeichnet, werden sie zum Nachbessern eingesetzt.

§. 709. Das Anbinden der Bögen an die Pfähle heißt man hier Anmachen.

§. 710. Der Rebsatz ist hier, wie in der ganzen Gegend derselbe. Trollinger in den Höhen, wo auch nur mit Steinen gedeckt wird, Sylvaner (Salviner) und Elbe (Elbes) in den niederen Lagen, wo mit Erde gedeckt wird. Auch hier hat man in früherer Zeit bessere Rebsorten gehabt, die sich aber durch die Liebe zum Vielen allmählich verlohren halben, und durch die jetzt dominirende Rebsorten verdrängt würden. Indessen ist man doch bedacht, daß sich der jetzige Rebsatz nicht noch mehr verschlechtere, indem alle 3 bis 4 Jahre visitirt wird, ob keine Tokajer gepflanzt werden, welche nicht geduldet werden, außer für den höchsten Fall einige Stöcke.

§. 711. Die Bepfählung ist dieselbe, wie im ganzen Bezirke. Vor Winter werden dieselbe auf Pfahlhaufen von 300 bis 400 Stücke gesetzt, siehe Figur 10 des ersten Theiles, — so daß in einem Viertel sich gewöhnlich 8 bis 10 solcher Pfahlhaufen befinden. Im folgenden Frühjahre nach dem Hacken faßt denn jemand einen Arm voll Pfähle auf, steckt einen davon an jeden Bogen, und ein anderer geht hinten nach, der die Pfähle ohne Ordnung oder Reihe mit dem Pfahleisen in den Boden tritt. Dieses Pfahleisen ist im 3ten Hefte schon abgebildet. Es wird bekanntlich an den rechten Fuß an-

geschnallt, darauf nimmt der Mann den Pfahl vor sich, hält *ihn* gerade vor die Brust, und packt mit dem Eisen den Pfahl etwa ⅓tel Fuß hoch von der Erde, und tritt darauf, wo der Pfahl sich so tief in den Boden senkt; hierauf packt er ihn nochmal etwa einen halben Fuß über der Erde und tritt ihn nochmal an; das *Vorhalten* an die Brust ist ein Hauptvortheil, damit der Pfahl gerade dastehe, denn ohne dies bekommt er leicht eine schiefe Richtung, was man sehr ungerne in einem Weinberge siehet, auch darf beim Eintreten der Pfahl nie hoch gepackt werden, sonst bricht er durch den Seitendruck des Eisens leicht ab. Ferner muß der Pfähler darauf sehen, daß die Pfähle so weit vom Kopfe entfernt werden, als der Schenkel es erfordert, damit die Bögen nicht zu hoch oder zu nieder auf den Boden kommen, wird deshalb der *Pfahl zu nahe gesteckt*, so muß der Bogen zu hoch, wird er zu *entfernt gesteckt, so muß er* zu nieder angebunden werden. Die allgemeine Regel ist, daß der Bogen 1 Fuß vom Boden sey, damit die Trauben nicht auf die Erde hängen; auch muß darauf geachtet werden, daß in solchen Lagen, wo das Gefröst (das Erfrieren) stark ist, die Bögen höher aufgeheftet werden, wo sie denn nicht so leicht erfrieren.

§. 712. Die Baukosten rechnet man für den Morgen auf 10 fl. — Ein rechter Arbeiter soll in einem Tage einen Viertel-Morgen Weinberg hacken können, wozu er aber eine Maas Wein bekommt.

Alle hier nicht bezeichneten Gegenstände stimmen mit den benachbarten, schon beschriebenen überein, weßhalb ich auch weiter nichts mehr berühren will.

§. 731. Von Großgartach ist die südliche Seite des Heuchelberges bis nach dem etwa 4 Stunden entfernten Kleingartach mit Reben in verschiedenen Abwechslungen bepflanzt, wobei verschiedene Berge sich an den Hauptgebirgszug anschließen. Die bedeutendsten hiebei sind die Weinberge von Schwaigern, Stetten rc., die alle dieselbe Erziehung und Rebsatz haben. Weiter rückwärts sind noch einige bedeutende Weinorte, namentlich Sternenfels, Der-

tingen, Knittlingen u. a. m., welche den Schluß des Weinbaues am Heuchelberge, und den von Würtemberg hier machen; sie liegen größtentheils auf der nördlichen Seite des Gebirges, wie die badischen Orte Gemmingen, Eppingen, Mühlbach, Sulzfeld ꝛc., deren Weinlagen alle auf Ausläufern oder Vorhügeln des Hauptgebirges liegen, an das sie sich mehr oder weniger unmittelbar anschließen. Letztgenannte Orte sind aber in ihrem Weinbaue gegen früher außerordentlich zurückgekommen, und sind gleichsam denselben ganz entartet, so z. B. hatte Gemmingen früher 200 Morgen Weinberge, wovon aber jetzt nur noch etwa 100 im Baue sind, das übrige ist zu Ackerfeld und besonders zu Baumfeld benutzt, nur einige gute südliche Lagen, wie der Bretwanger Pfad, der Nonnenpfad und der Neuberg haben sich erhalten. Der Rebsatz und Erziehung sind ganz dieselbe, wie zu Großgartach, jedoch in neuerer Zeit sind theils durch Unterstützung des landwirthschaftlichen Vereines, theils durch die Bemühungen des dortigen Standesherrn, Freiherrn v. Gemmingen, viele neueren Anlagen mit edlerem Rebsatze gemacht worden, die das Beste versprechen, besonders halte ich den dortigen Boden für den Traminerbau geeignet, da seine Lagen ziemlich flach sind, etwa 5 bis 10, selten 15 Grad und sehr fetten Boden haben.

Eppingen. — Sulzfeld.

§. 714. Eppingen hatte früher ebenfalls ziemlich Weinbau an zwei lang auslaufenden Vorhügeln des Hauptgebirges, der sich über 200 Morgen belaufen haben soll, der aber jetzt ganz darnieder liegt, und entartet ist. Ich glaube kaum, daß noch 50 Morgen tragbar sind, und diese sind in einem Wald von Bäumen versteckt, woraus man sieht, daß hier der Weinbau nur als Nebensache existirt. Zudem liegen sie auch als einzeln zerstreute Stücke umher,

durch die Menge von Baumfeldern und Klee auch Kartoffelfeldern, die dazwischen liegen.

§. 715. Aehnlich verhält es sich mit den Weinlagen zu Mühlbach und Sulzfeld, welch letzterer Ort 500 Morgen Weinberge früher hatte, jetzt aber weit nicht mehr die Hälfte vorhanden ist. Hier liegen die Weinberge ebenfalls zerstreut umher, indem das Gelände sehr hügelich und wellenförmig ist, wo die südlichen Lagen nur theilweise zu Rebanlagen benutzt werden. Einige südliche und südwestliche Lagen an dem Fuße der Burg, die auf einem hohen Gypshügel liegt, sind jedoch zusammenhängend mit Reben bepflanzt und sind sehr gute Lagen namentlich der Obere Stempfel, das Löchle mit 15 bis 18 Grad, dann die untere Burg, wo die Herrschaft einen schönen Bockwingert hat, und im Haag einer *südwestlichen* Lage von 18 Grad, wo der dortige Grundherr, Freiherr *v. Göler einen* Burgunder Weinberg hat, der durch die einsichtsvolle Behandlung des Rentbeamten Schmolk ein so vorzügliches Produkt lieferte, daß man kaum glauben sollte, daß er hier geboren seye, er hat deshalb auch im Jahre 1832 vor vielen Bergstraßer rothen Weinen von dem Weingerichte in Heidelberg den ersten Preis zuerkannt bekommen.

§. 716. Der Boden ist hier Keupermergel von rother und grauer Farbe, er ist von Gyps unterlagert, was die starken Gypsbrüche am Fuße des Burgberges zu erkennen geben.

§. 717. Das Rotten ist hier ziemlich nachlässig, indem kaum zwei Fuß tief gerottet wird, was sehr fehlerhaft ist.

§. 718. Die Anpflanzung mit Blindreben, die nur auf 1 Fuß Länge zugeschnitten, nnd dabei noch hinter die Haue gesetzt werden, wie zu Großgartach.

§. 719. Der Schnitt und die Erziehung sind ebenfalls sehr mangelhaft. Gewöhnlich werden jedem Stocke 2 Bögen und 2 Pfähle gegeben, wovon der eine Bogen mehrere Fuß vom Boden, und der andere etwas niederer ist, jeder Schenkel erhält einen Zapfen von 4 — 5 — 6 Augen, was auch zu viel ist. Treibt eine Rebe

in der Nähe des Kopfes heraus, und sie wird auf ¾tel auch 1 Fuß Länge angeschnitten, so wird sie Flaschenträger genannt. Dieser ist bestimmt das künftige Jahr als Schenkel zu dienen und einen Bogen zu tragen. Die Schenkel werden hier nicht liegend gezogen, stehen aufrecht, und haben oben ihren Bogen.

§. 720. Der Rebsatz ist Elbe, Gutedel, Trollinger, Sylvaner und Tokajer.

§. 721. Die Pfähle sind hier größentheils von eichenem Holze und das Hundert kostet 2 fl. 12 kr. Da das Viertel 800 bis 900 Rebstöcke hat, so braucht man für das Viertel 16—1800 Pfähle, eine starke Auslage, wo der Weinbau auf einer niederen Stufe der Behandlung steht.

§. 722. Alles übrige, nämlich Boden-Bearbeitung, Düngung und Kelter-Einrichtung sind dieselbe, wie auf der ganzen Linie des Heuchelberges. Letztere, die Keltereinrichtung steht mit der ganzen Behandlung in völliger Harmonie, und es ist zu wundern, daß in den jetzigen Zeitverhältnissen noch solche Mißstände existiren.

§. 723. Die Kelter ist nämlich vom Orte entfernt und steht unten am Fuße des Burgberges, welcher die ehemalige Burg Ravensburg trägt; sie enthält 6 Baumpressen, ist also von ziemlicher Größe. Rings um das Keltergebäude liegen in gewisser Ordnung eine Menge großer Steine, die als Träger für die Standbütten dienen, die in zwei Reihen um das Gebäude gestellt werden. Zu bemerken ist aber besonders, daß die eine Reihe so dicht am Gebäude steht, daß die Butten füglich das Wasser von der Dachrinne aufnehmen und so den Segen vom Himmel für ihr Verkaufsobjekt empfangen können. Dieß wird übrigens nicht für nachtheilig gehalten, denn der Volksglaube, daß das Wasser, was der Himmel spendet, den Wein nicht verderbe, verdrängt alle natürlichen Begriffe. Jeder Weinbergsbesitzer hat in der Kelter seine eigene Standbütte, die aus Eichenholz verfertiget ist, und auf der Seite am Boden ein Zapfenloch hat, wo sie zum Ablassen des Weines angestochen wird; (im größten Theile Würtembergs haben die Standbütten das

Loch am Boden selbst, in welchem ein langer Pfahl steckt, den man oben an der Bütte auszieht). Jede der Bütten hat ihren eigenen bestimmten Standort, wo sie zur Zeit der Lese hingestellt werden in Ordnung und Reihe, wie Meßbuden. Nun bringt jeder Weinbergs-Eigenthümer seine Trauben, die vor dem Weinberge in einem Trotzuber verkleinert worden sind, in diese Standbütte, wo sie stehen bleiben, bis sie ein Käufer abnimmt. Hier stehen sie nun oft 8 bis 14 Täge, ja sogar 3 Wochen unbedeckt, unter freiem Himmel, der Sonne und dem Regen ausgesetzt, und dem Verderben Preiß gegeben, bis die Käufer kommen, und den sehnlichst erwarteten Absatz bringen. Diese Käufer sind größtentheils Juden, einige benachbarten Wirthe und begüterte Bauern aus der Umgegend, die den Wein für ihren Hausbedarf nehmen. Man kann sich nun denken, wie die Juden hier operiren, um den Verkäufer herabzustimmen, wie sie denselben lange genug mit dem Verkaufe warten lassen, bis er nach dem Kunstausdruck mürbe gemacht ist, und seine Waare um geringen Preiß abgiebt, um sie nicht ganz verderben zu lassen.

Das Schlimmste dabei ist, daß, sobald ein Kauf gemacht ist, jeder seine Waare um denselben Preis hergeben muß, mag sie nun besser seyn oder nicht, er muß gleichsam mit dem Strome fortschwimmen. Was helfen da alle Verbesserungen des Rebsatzes und alle Ermuthigungen zu einem besseren Weinbau, so lange nicht das Haupt-Uebel aus der Wurzel gerissen ist, nämlich diese verderbliche Kelter-Einrichtung, die jedem Besserwerden mächtig entgegensteht. Alle Unternehmungen zum Besserwerden verliehren sich dann in frommen Wünschen. Erst nach abgeschlossenem Kaufe werden die Trauben gepreßt und vom Käufer weggeführt, nachdem in der Kelter von dem gepreßten Wein der Zehnte genommen, und die sonstigen Kelterabgaben bestritten worden sind.

Vergleichende Zusammenstellung
sämmtlicher Weinbau-Verhältnisse
in
Würtemberg.

1) Der Boden der Weinberge, der größtentheils aus den verwitterten Unterlagen entstanden, besteht theils aus Kalktrümmern, theils aus verwittertem Keupermergel, Liasschiefer und Sandstein, und zwar bestehen

a) aus älterem Muschelkalk, die unmittelbaren Flußgebiete des Neckars von Gundelsheim bis Kannstadt, der Jaxt, des Kochers, und der Enz von Pforzheim bis Besigheim.

b) Aus buntem Keupermergel, die Seitenthäler, nämlich das Weinsberger Thal, das Remsthal, das Zabergau, der Heuchelberg, der Stromberg, die verschiedenen, in der Nähe einzeln stehenden, Bergkegel, wie der Asperg, der Wünnerstein u. dgl., ferner das Neckarthal von Fellbach bis Plochingen, die Umgebung von Stuttgart, sowie das Gebiet von Tübingen bis Rottenburg.

c) Aus bunten Keupersandstein: die höheren Theile des Stromberges, der Gegend von Stuttgart, der Umgebung von Untertürkheim, Uhlbach, Eßlingen und Tübingen.

d) Aus Liasschiefer: die ganze Hügelreihe von Kirchheim, Neuffen, Metzingen und Reutlingen ꝛc. ꝛc.

2) Die Vorbereitung des Bodens zu einer jüngern Anlage ist verschieden.

a) In dem Kalkgebiete, das meistentheils starke Abdachungen hat, und durchschnittlich zu 25 Grad anzunehmen ist, wird gewöhnlich vom Stock weg geritten, d. h. nach dem Aushauen sogleich wieder angelegt.

Auch auf der Keuperformation, die stärkere Abdachung hat, wie im Remsthal, im oberen Neckarthal bei Untertürkheim und bei Stuttgardt wird vom Stock weggeritten; dagegen in der Keuperformation der unteren Gegend, die schwächere Abdachungen hat, nämlich zu Heilbronn, im Weinsbergerthale, im Zabergau und dessen Umgegend wird der Boden durch Klee-Pflanzung von einigen Jahren zu neuerer Anlage vorbereitet.

In der Liasformation und bei Tübingen wird die Verjüngung durch Wegtragen der Bauerde in die übrigen Theile des Weinberges, und nachheriges Rotten der entleerten Stelle bewerkstelliget.

3) Das Rotten wird allenthalben nur in die Tiefe von 2—3 Fuß vorgenommen.

4) Die erste Anpflanzung geschieht in Heilbronn und dem Weinsbergerthale und im Zabergau mit Blindreben oder Schnittlingen, die vermittelst der Stelze senkrecht in den Boden gesetzt werden. Am Stromberge, auch theilweise am Heuchelberge werden zwei Blindreben hinter die Haue gelegt. Gleiches geschieht zu Botwar, Winnenden und im Remsthale, und zu Stuttgardt wo auch vieles mit Wurzelreben angepflanzt wird.

Besonders vielen Werth legt man in letzteren Gegenden auf die sogenannten Hoorschnittlinge, die man auch in Tübingen zur Anpflanzung gerne nimmt.

Sehr vieles wird übrigens im Remsthale, am oberen Neckar, zu Stuttgardt, Tübingen und an der Alp mit zwei und dreiährigen Wurzelreben bepflanzt, wo man sie größtentheils nur ½ Fuß tief in den Boden legt, und später mit Erde überträgt.

5) Die Entfernung der Rebstöcke ist sehr verschieden. In Heilbronn, im Zabergau und dem Weinsberger Thale,

wie zu Stuttgart und Untertürkheim werden dieselben zu 3½ bis 4 Fuß ins Quadrat gepflanzt. Zu Bottwar und in dem Remsthale zu 3 bis 4½ Fuß. Zu Tübingen und Reutlingen 3 Fuß, auch weniger, zu Metzingen gar nur auf 2 Fuß Entfernung. An dem unteren Neckar und der Enz wird zwar 3½ Fuß bestimmt, jedoch durch das viele Vorlegen der Stöcke wird alle Regel aufgehoben, so daß bald 2, bald 3, bald 4 Fuß Entfernung Statt findet.

6) Die Behandlung in den ersten zwei Jahren ist wieder verschieden. Größtentheils werden in dem unteren Theile von Würtemberg die Reben in den ersten 2 und 3 Jahren nicht abgeworfen, und erst im 4ten Jahre wird der Stock an dem alten Kopfe abgeworfen, manche kürzen auch die Reben in den 2 ersten Frühjahren etwas ein, was eigentlich das gewöhnliche Verfahren ist. Dagegen werden in der oberen Gegend an der Alp und in Tübingen die Reben schon in den ersten Jahren auf nur einige Augen eingekürzt.

7) Die Erziehung ist sehr verschieden. In Heilbronn, im Weinsbergerthale, längs dem Neckarthale, dem Enzthale, im Zabergau ist die drei- und vierschenkliche Bogen-Erziehung mit **einwärtsgekrümmten Bogen**, dagegen im oberen Weinsbergerthale, im Hohenlohischen, im Remsthale, in Stuttgart ist dieselbe drei- und vierschenkliche Bogen-Erziehung mit **auswärtsgekrümmten Bogen**. In Eßlingen, die dreischenkliche Halbbogen-Erziehung. In Tübingen hat man die zweischenkliche Doppelbogen-Erziehung, in Reutlingen, in Metzingen und Umgegend die einschenkliche Doppelbogen-Erziehung.

Die Erziehung an Geländern nennt man in ganz Würtemberg Kammerzen, mögen sie auch von verschiedener Art seyn. In neuerer Zeit wird auch der Stockschnitt (mit einem Pfahl) bei den neuangelegten Rießlingen eingeführt, den Bockschnitt trifft man selten an.

8) Die Sommer-Behandlung ist im ganzen Lande sich ziemlich gleich, mit Ausnahme einiger Abänderungen, die darin bestehen, daß in mehreren Orten nur eine grüne Tragrebe, (Wachsholz) an den meisten aber zwei Wachshölzer stehen gelassen werden. Ferner, daß man an einigen Orten die überflüssigen Triebe nur abzwickt, während man sie meistens nur wegbricht. Das Auffallendste, ist aber dieß, daß an der Alp die Schenkel alle gesäubert, und alle Seitentriebe rein abgestreift werden, während man zwei Stunden davon in Tübingen alle Nebenwüchse an den Schenkeln stehen läßt, und nur die Spitzen etwas abzwickt, damit sie begrünt bleiben sollen. Die Weingärtner an der Alp haben doch einen Grund, warum sie die Seitentriebe entfernen, sie wollen nämlich den Trauben die Säfte allein zufließen lassen, und glauben die Seitentriebe wären Kraftverschwendung. Die Weingärtner zu Tübingen haben aber keinen Grund als den, daß sie es von ihren Vorfahren so gesehen haben.

Das Entfernen der Aberzähne an den Wachshölzern (Sommerlatten) ist allgemein üblich, so wie das Ueberhauen erst bei eintretender Reife der Trauben geschieht, hauptsächlich Anfangs Septembers.

9) Der vorherrschende Rebsatz zu Heilbronn, im Weinsberger Thale, und im Zabergau und Umgebung ist auf höher gelegenen Stellen der Trollinger und Elbling, in den niederen Gegenden ist der Silvaner die dominirende Traube, besonders in Bönnigheim und Brackenheim. In den Gegenden die unmittelbar am Neckar und an der Enz liegen, ist der Trollinger und Elbling wieder vorherrschend. Dagegen ist in der Gegend von Bottwar, Winnenden und im Remsthale der Silvaner die meist angepflanzte Rebsorte, daher auch di. weißen Weine daselbst.

In Stuttgart und dem Kannstadter Gebiete, wie auch an dem Neckargebiete von Fellbach bis Eßlingen beherrscht die Höhen allenthalben der Trollinger, besonders den rothen

Keuperboden. An der Alp ist der dominirende Rebsatz der Elbling, besonders in Neuffen und Metzingen, nebst Umgegend, dagegen in Reutlingen der Silvaner wieder die Vorhand gewinnt, wo auch ziemlich schwarze Trauben an den nördlichen Lagen gepflanzt werden; eben so ist es zu Tübingen und Rothenburg, wo Silvaner und Elblinger nebst dem Trollinger sich abwechselnd, je nach Lage vorherrschend finden. In der Gegend des hinteren Stromberges von Hohenhaslach bis Maulbronn, wird besonders der Rothalbling und Silvaner gepflanzt.

Im Allgemeinen finden sich aber eine Menge Rebsorten allenthalben zerstreut umher, unter denen jedoch der Kläavner die meiste Zahl hat. In neuerer Zeit sind auch bedeutende Anpflanzungen von reinem Kläavner-Rebsatze gemacht worden, (was die Abgaben-Listen an Schnittlingen von der Weinbau-Gesellschaft beurkunden. Nach diesem verbreitet sich auch der Rießling und Traminer von Jahr zu Jahr mehr.

10) Die Beholzung besteht im ganzen Lande aus Pfählen von 6 Fuß Länge, meist aus Tannenholz. In manchen Gegenden, besonders in den sehr fruchtbaren des Unterlandes, gleichwie in Stuttgart bekommt fast jeder Stock 4 Pfähle, in anderen Gegenden namentlich im Remsthale, nur drei Pfähle, in Tübingen, Rothenburg und Reutlingen zwei Pfähle, und in Metzingen nur einen Pfahl. Deßhalb ist aber doch keine besondere Ersparniß an dem einen oder andern Orte, denn wo weniger Pfähle sind, sitzen die Stöcke auch näher, so daß auf eine gleiche Fläche fast eben so viele Pfähle gesteckt werden.

So gering eigentlich der Ankaufspreis der Pfähle ist, so ist die Beholzung doch kostspielig, und zwar aus dem Grunde, weil die Pfähle so bald verbraucht sind. Zur Anlage eines Morgens Weinberg bedarf man 80 fl. für Pfähle, nämlich 8000 und noch mehr. Da diese aber so schwach sind, daß sie selten zwei Jahre aushalten und nach 4maligem Abbrechen, d. h. nach 8 bis 10 Jahren zu kurz sind, so muß in diesem Zeitraum das ganze Quantum ergänzt wer-

den, so daß man nach 8, höchstens 10 Jahren dieselbe Auslage von 80 fl. theilweise wieder zu rechnen hat.

Demnach stellt sich für den jährlichen Gebrauch im Lande ein ungeheurer Holzverbrauch heraus, wenn man als Maßstab nimmt, daß Heilbronn allein jährlich 12 bis 15,000 fl. für Pfähle auszugeben hat.

Nach statistischen Angaben bestehen im Lande 63,000 Morgen in Ertrag stehende Weinberge, welche jährlich über eine halbe Million Gulden zur Nachbesserung für Pfähle bedürfen. Wollen wir das Jahr 1831 als ein mittleres Ertrags-Jahr, als ein Durchschnitts-Jahr in Ertrag und Werth annehmen, wo der Werth des erhaltenen Weines 3 Millionen Gulden betrug, so kann man jährlich etwa den sechsten Theil vom Ertrage für den Aufwand für Pfähle abziehen.

11) Das Quetschen der Trauben wird im ganzen Lande allgemein in Trettzübern vorgenommen, in welchen die Trauben mit blosen Füßen, oder mit Stiefeln zertreten werden. An vielen Orten werden auch die Trauben durch sogenannte Raspel-Maschinen abgebeert und darauf zerkleinert.

12) Die Weinlese und Kelter-Einrichtung werden in dem folgenden Abschnitte, „kritische Beleuchtung" näher bezeichnet werden.

13) Der Bodenbau bietet keine sonderliche Verschiedenheiten dar. Allgemein wird im April schon gehackt mit dem Karste, der je nach Beschaffenheit des Bodens, bald spitze, bald breite Zähne hat. Die spätere Bodenarbeiten geschehen mit der Felghaue, die in verschiedenen Formen vorkommt, wie die Zeichnungen andeuten, die man aber in andern Ländern nirgends antrifft. Zum Decken der Reben hat man auch eine besondere Haue, die Trechhaue. Eine Ausnahme von dem gewöhnlichen Bodenbau macht die Gegend von Metzingen, wo man weder Karst noch Felghaue, sondern zu jeder Arbeit nur die breite Haue, wie man sie an anderen Orten zu Feldarbeiten braucht, verwendet.

14) Das Düngen geschieht theils mit Mist, mit Rasen,

mit Erde und mit Thier-Abfällen. Gewöhnlich wird diese Aufbesserung noch vor Winter in die Weinberge gebracht, besonders der Mist, und die Rasen, womit größtentheils die Schenkel der Reben gedeckt werden, damit sie nicht erfrieren; im April wird dann alles untergehackt, was ganz zweckmäßig ist. Das Düngen mit Erde wird aber den Winter hindurch verrichtet, wenn es die Witterung erlaubt. Mit Thier-Abfällen wird aber nur in Reutlingen und Pfullingen gedüngt, an andern Orten des Landes damit selten. In Gruben, oder sonstigen Vertiefungen wird nirgends gedüngt.

Junge Weinberge werden das dritte Jahr gedüngt, und im Vierten meistentheils ½ Fuß hoch mit Erde übertragen. In Heilbronn und Umgegend wird erst nach dem Erdentragen mit Mist gedüngt.

15) Der Wein-Ertrag ist in den verschiedenen Gegenden sehr abweichend, so daß in einer Gegend oft mehr als das doppelte einer andern Gegend durchschnittlich gewonnen wird. So z. B. liefert die ganze Gegend von Metzingen den höchsten Ertrag, während das Remsthal den niedrigsten Ertrag liefert. So hat Heilbronn einen höheren Ertrag als das Weinsberger Thal, und das Hohenlohische Gebiet, und Bönnigheim einen höheren als das Zabergau und die Gegend von Hohenhaßlach. Wangen mit seinen flachen Weinbergen hat ebenfalls oft das Doppelte gegen das unfern liegende Untertürkheim. Die tieferen Neckar- und Enzgegenden werden so das Mittel zwischen allen halten.

16) Ueber das Alter läßt sich im Allgemeinen nichts bestimmtes angeben, ausgenommen, daß die Reben in dem Kalkgebiete ein weit höheres Alter erreichen, wie in dem Keupergebiete.

17) Das Decken der Weinberge vor Winter ist fast allenthalben üblich, ausgenommen in einigen hochgelegenen Stellen, wo man es gewöhnlich unterläßt.

In dem Weinsberger Thale, und im Zabergau wird meistens mit Erde gedeckt, theilweise werden auch die Pfähle aufgelegt,

um die Reben nieder zu drücken. In den tieferen Neckar- und Enz-Gegenden werden die Reben mit Steinen niedergedrückt, und die Schenkel mit Mist oder Erde zugedeckt; in den oberen Gegenden, Tübingen und an der Alp werden die Schenkel mit Rasen gedeckt, den man auf den Alimentplätzen zu diesem Gebrauche hält.

Kritische Beleuchtung

der

Weinbereitungs-Verhältnisse in Würtemberg.

Nachdem ich in meinen Darstellungen ein treues Bild von dem jetzigen Stande des würtembergischen Weinbaues geliefert habe, will ich nun auch eine Schilderung sämmtlicher Weinbauverhältnisse, wie sie in einander greifen, und wie sie nach einander folgen, geben; vielleicht gelingt es mir, dadurch auf einiges Verbesserungsfähige aufmerksam zu machen und so den Zweck der beiden Weinbauvereine im Lande mittelbar zu unterstützen.

Wie ich schon im Eingange des vierten Heftes sagte, nahm ich bei der Bereisung des Landes von Strecke zu Strecke einen Weinbergsmann als Wegweiser mit, durch welchen ich am besten von allen Mängeln und von allen Gebräuchen in der Behandlung des Weinbaues unterrichtet werden konnte. Ich habe deßhalb Manches erfahren und selbst gesehen, was Anderen im Lande bisher selbst entgangen seyn mag; dagegen habe ich wieder von der Klasse der höheren Stände manche Mittheilungen empfangen, die dem gemeinen Manne fremd sind, dessen Urtheil oft einseitig ist, gleich wie manches der höheren Stände, die weniger Gelegenheit fanden, mit den niedereren Ständen in Verkehr zu kommen.

Unter solchen Verhältnissen wird das Urtheil am besten geläutert, und wenn man dann noch die Erfahrungen zurechnet, die durch vieljährige Reisen in anderen Ländern gewonnen wurden, so darf man sich wohl erlauben, über einen so umfassenden Gegenstand unumwunden seine Ansicht auszusprechen; ich werde mich deßhalb freimüthig über manche Gegenstände äußeren, und ohne Rückhalt die vortheilhafte und nachtheilige Seite einer Sache berühren, ohne dabei im Mindesten nur einer oder der anderen Person oder einem Weinorte nahe treten zu wollen, die sich dadurch verletzt fühlen möchten.

Meine Aeußerungen gelten nur der guten Sache.

Um eine gewisse Ordnung in die Darstellung zu bringen, will ich der Reihe nach folgende Gegenstände beleuchten:

Das Klima, den Boden, das Rotten, den Rebsatz oder die erste Anpflanzung, die Erziehung in den ersten Jahren, die Erziehung im Allgemeinen, das Erdentragen, die Traubenlese, die Kelter-Einrichtung, die Kellerwirthschaft, die Verhältnisse der Weingärtner.

Das Klima.

Da die Weinbaugegenden Würtembergs mit den nördlichen Weinbaugegenden Frankreichs, namentlich mit der Champagne, in beinahe gleicher geographischer Breite liegen, so läßt sich voraussetzen, daß erstere ein, dem Weinbau günstiges Klima haben müssen, doch solchen vergleichenden Beweismittels bedarf es nicht. Ein mehrhundertjähriger Weinbau im Lande, wodurch besonders in neuerer Zeit vortreffliche Produkte gewonnen wurden, sprechen hinlänglich für die Tauglichkeit des Klimas. Wenn gleich manchmal Winterfröste, besonders aber Frühlingsfröste, in niederen Lagen Schaden thun, so ist dieß noch kein Beweis eines ungünstigen Klimas für die Rebe. Selbst in den, dem Weinstocke sehr günstigen Klimaten Frankreichs, namentlich in Medoc bei Bordeaux, fürchtet man sehr die Frühlingsfröste. Erfreiren jedoch nicht oft genug Eichen in der Früh-

lingszeit, und wer wird wohl widerstreiten wollen, daß die Eiche unserem Klima angehöre? Eben so erfriret die wilde Rebe in den Wäldern, die unstreitig unserer natürlichen Vegetation angehört, zugleich mit der cultivirten Rebe, wenn schädliche Frühlingsfröste einfallen.

Der Boden.

Würtemberg hat für den Weinbau viererlei Boden, nämlich Kalk-, Keupermergel-, Liasschiefer- und Sandstein-Boden.

a) Der Kalkboden liefert in der Regel den besten Wein, hauptsächlich aber darum, weil er die steilsten Abdachungen hat, größtentheils concave Weinlagen bildet, welche die Sonnenstrahlen am besten auffangen, und am meisten vor dem Winde geschützt sind, da sie gewöhnlich tiefe Thäler begrenzen, die durch das Wasser ausgewühlt worden sind. Außer in Würtemberg wird man in keinem Lande solche wunderschöne Expositionen finden, die alle Cautelen günstiger Expositions-Verhältnisse so in sich vereinigen. Man besuche Mundelsheim, Roßwaag und Mühlhausen an der Enz, man mag sich umsehen wo man will, nirgends wird man diesem Aehnliches, außer in Würtemberg, wieder finden.

b) Der Keupermergel bietet dem Weinbau im Lande wohl die größte Fläche dar. Die Formen seiner Expositionen sind gewöhnlich convex, im Gegensatze zu der Kalkformation, auch hat er schwächere Abdachungen. Der Keupermergel ist auf dem Kalk aufgelagert, und bildet gewöhnlich Berg- und Hügelreihen, die sich theilweise bis 600 Fuß über den Kalk erheben, folglich ohnehin höhere Weinlagen bilden. Die ganze Keuperformation bildet theils zusammenhängendes Gebirge, theils getrennte erhabene, oft einzeln stehende Punkte, die in sich selbst wieder sehr buchtig sind. Da also durch die mannigfaltigen Formen auch die Expositionsverhältnisse eben so mannichfach bestimmt werden, so läßt sich daraus leicht erkennen, daß die so oft wechselnden Lagen auch sehr verschiedene Pro-

dukte hervorbringen müssen, zumal da man in Würtemberg mit gleichem Interesse nördliche wie südliche Gegenden mit Reben bepflanzt, und zwar aus dem ganz einfachen Grunde, weil die nördlichen Lagen gewöhnlich stärkeren Holzwachs und größere Trauben, also auch Wein geben, der als süßer Most schon seine Käufer findet.

c) Der Liasschiefer bildet größtentheils eine Berg- und Hügelreihe längs der Alp; seine Formen sind denen des Keupers ziemlich ähnlich, nur sind sie weniger buchtig. Durch seine Verwitterbarkeit in der Luft bietet er dem Weinstock eine ziemliche nährende Grundlage, daher üppige Vegetation und größerer Weinertrag als in manchen anderen Gegenden.

d) Der Sandstein, der oft wegen Thonhaltigkeit sehr verwitterbar ist, bildet gewöhnlich die Decke des Keupermergels. Durch fleißiges Uebertragen des Sandbodens mit dem thonhaltigen Keupermergel wird indessen eine gute Bauerde gewonnen, auf welcher immer mittlere Weine erzogen werden, wenn nämlich die Weinberge nicht zu hoch gelegen sind und das Klima nicht nachtheilig einwirkt.

Das Rotten.

Dieses Geschäft wird in Würtemberg allenthalben mit der nöthigen Sachkenntniß vorgenommen, und verdient daher einer nur rühmlichen Erwähnung, auffallend ist es aber in den Weingegenden des mittleren und oberen Würtembergs, daß man auf zwei bis drei Fuß Tiefe rottet, und doch die Reben nur ganz flach auf die Oberfläche der Erde setzt, worauf man alsdann noch einen bis anderthalb Fuß Erde nach und nach trägt. In der unteren Gegend von Würtemberg behauptet man, daß zu tiefes Rotten der Traubenproduktion nachtheilig sey, man sagt: „es treibt zu viel ins Holz, es traubt nicht gerne." Eine Gewohnheit beim Rotten verdient indessen ernstliche Rüge, ja man kann nicht genug davor warnen, nämlich vor dem Rotten mit dem Spaten. Vermittelst diesem wird die Erde

bloß umgestochen, d. h. ein halber Quadratfuß Erde wird blos von seiner Stelle auf eine andere bewegt, ohne daß der Zweck des Rottens, eine Erdmengung zu bewerkstelligen, erreicht wird. Soll dieses Geschäft regelmäßig behandelt werden, so muß die Erde mit dem Karste aufgehauen und aufgelockert, und mit der Schippe ausgeworfen werden; wird die Sache anders behandelt, so ist es fehlerhaft.

Der Rebsatz.

Dieß ist ein wichtiger Gegenstand in der Weinkultur, der auch von der Weinbau-Gesellschaft, seit ihrer Gründung im Jahre 1825, in besonderes Augenmerk genommen worden ist.

In früheren Zeiten, namentlich vor mehreren Jahrhunderten, hat man wohl in Würtemberg bessere Rebsorten gepflanzt als jetzt, und es scheint daß die Kläwner Traube und der Traminer weit häufiger angepflanzt waren, als jetzt. Erstere Rebsorte ist jetzt an manchen Stellen fast ganz verschwunden wo sie früher in Menge gepflanzt wurde; Beispiele hiezu liefern Metzingen, Wangen, Mühlhausen am Neckar und Krantschen*), die nach alten Urkunden vielen rothen Wein — auf Burgundische Art erzeugten, und wovon man jetzt kaum mehr eine Spur antrifft. Eben so verhält es sich mit dem Traminer, der in den älteren Weinbergen jetzt nur noch als Seltenheit anzutreffen ist, während er in früheren Zeiten eine bedeutende Verbreitung gehabt haben muß. Belege hierzu geben die Benennung einiger Weinlagen am Neckar bei Eßlingen, und Besigheim, so wie in Hohenhaßlach, die man jetzt noch im Traminer nennt, so wie die Menge von Traminerwein, welche im Zabergau als Abgabe geliefert wurde. Namentlich habe ich mit eigenen Augen in einem alten Lagerbuche in Stockheim gesehen, „daß dieser Ort allein 34 Eimer Grund- und Bodenwein

*) Man sehe die betreffende Stellen in den beiden Heften

in reinem Traminer liefern mußte." Wenn also eine solche Menge Abgabewein in einem Orte geliefert wurde, so läßt sich denken, daß noch vieler von derselben Sorte in der Umgebung gebaut werden mußte.

Diese urkundlichen Beweise überzeugen uns, daß früher bessere Rebsorten gepflanzt wurden als jetzt, daher auch früher der würtembergische Wein im Auslande in weit höherem Rufe stand, und nach England, Oestreich, Baiern und Sachsen verschickt wurde *).

Wahrscheinlich haben die späteren Kriege, wo man der Sache nicht mehr die frühere Aufmerksamkeit schenken konnte, wo auch wieder eine stärkere Consumtion zur Erzielung größerer Mengen verleitete, dieser Produktion eine andere Richtung gegeben, und man hat geringere Rebsorten, die vielen Wein geben, den edleren vorgezogen, was besonders durch das Einbringen vieler fremden Traubensorten, durch den geheimen Rath Bilfinger unter Herzog Carl **) begünstigt wurde. Dadurch wurden manche Rebsorten verbreitet, die, wie gewöhnlich die Trauben südlicher Länder, größere Trauben bringen, und daher zur Anpflanzung reizen, da sie mehr Masse liefern. So sind noch jetzt gar viele Weinlagen, besonders die der Gegend von Stuttgart, wahre Musterkarten von einer Menge Rebsorten aller Farben. Unter diesen behaupten jedoch der Trollinger, der Silvaner, und Elbling den ersten Rang, den früher die Putscheeren noch theilten, welche aber in neuerer Zeit durch mehrere polizeiliche Verbote sehr vermindert wurden.

Wie schon gesagt, war früher der rothe Wein das Lieblings-Getränk der Würtemberger, und noch jetzt hält ein großer Theil, besonders die von altem Schrot und Korn, nur den Wein für den besten, der die dunkelste Farbe hat. Deßhalb kam auch der Trollinger als Surrogat für den Kläovner sehr erwünscht, und fand

*) Siehe Memingers Beschreibungen von Würtemberg S. 542. u. A. m.

**) Dieser Gegenstand ist mit vieler Umsicht in dem Correspondenzblatt Mai 1822 S. 410 berührt. Besonders gut aber im schwäbischen Merkur Nr. 278. S. 1001. 1832.

die beste Aufnahme, da er Farbe gibt, und die Bütten füllt, unbekümmert, welche Qualität er liefert; er hat nun den Klävner fast allenthalben verdrängt, und sich an die Spitze des würtemberger Weinbaues gestellt, wo er sobald sein Regiment nicht verlieren wird, wenn nicht der Sinn für den Anbau des Klävners eine feste Wurzel faßt, die sich andauernd weiter verzweigt; nach den Bestellungen der Blindreben aber, die sich im Jahre 1837 auf eine halbe Million belaufen, und die eine bedeutende Regsamkeit in dieser Sache beurkunden, zu urtheilen, läßt sich dieses hoffen.

Würde der Trollinger übrigens nur an die, für ihn passende Stelle gepflanzt, so wäre er allerdings als eine zweckmäßige Rebsorte anzuerkennen; so aber ist er allenthalben verbreitet, auf jeder Lage, auf jedem Boden und in jedem Klima, wo er denn natürlich an ungeeigneter Stelle nur nachtheilig seyn kann.

Wer diese Rebsorte in Mundelsheim, in Besigheim, in Roßwaag und Mühlhausen an der Enz im Herbste gesehen hat, der wird sie gewiß nicht aus diesem Gebiete entfernt wissen wollen, denn hier erreicht sie einen Reifegrad, der alles Gute von dieser Traubensorte erwarten läßt *). Wenn man sie aber im Weinsberger Thale, in Heilbronn, am Heuchelberge, z. B. Großgartach, im unteren Zäbergau und an noch vielen anderen Orten auf nördlichen und östlichen Lagen angepflanzt sieht, wo sie im Herbste kaum gefärbt und sauer zusammenziehend mit anderen Trauben zerkleinert wird, dann ergreift einen ein ordentlicher Frost bei deren Anblick, und man muß sich über die Unempfindlichkeit der Gurgeln der guten Leute wundern, die über jede Flüssigkeit, die Wein heißt, den Mund zu Lob und Dank öffnen **). Ich habe mich persön-

*) Im Jahr 1832 wohnte ich einer General-Versammlung des Weinbau-Vereines in Stuttgart bei, wo ich Gelegenheit hatte, reinen Besigheimer Schalksteiner Trollinger Wein von 1831 zu kosten, der von ausgezeichneter Güte war, und wenig zu wünschen übrig ließ.

**) Als ich im Sommer 1834 Großgartach besuchte, wurde mir ein solch rother Wein von 1833 vorgestellt, den ich aber, troß einer Vermi-

lich von allen diesem überzeugt und dabei den Reifegrad der Trauben als Maaßstab genommen. In den erstgenannten Lagen fand ich nämlich den Trollinger ganz schwarz gereift und wohlschmeckend während er in der Keuperformation sich erst zu färben anfing und noch ganz sauer war. Aus diesem Grunde sollte man wirklich in diesen und ähnlichen Neckarlagen, besonders in der Kalkformation, diese Rebsorte vor der Hand beschützen, die sich besonders durch ihre langjährige Haltbarkeit im Boden und Fruchtbarkeit in solchen *steilen*, felsigen, hitzigen Böden, als sehr brauchbar empfiehlt. Dagegen sollte man alle die weißen Trauben, besonders den Silvaner, auch den frühen Klävner, aus solchen Lagen zu verbannen suchen, damit einerseits durch die früher reifenden, und zur Fäulniß geneigten Trauben, nicht eine allzufrühe Lese herbeigeführt *werde*, und andererseits ein reiner dunkler rother Wein *gewonnen würde*, der *seinen* eigenthümlichen Charakter beibehalten kann.

In neuerer Zeit wurden indessen schon mehrfache Versuche gemacht, auf dem felsigen Kalkboden Rießlinge zu pflanzen, die theils schon die besten Resultate geliefert haben, und theils die besten versprechen, namentlich hat Herr Rapp in Mühlacker schon ausgezeichnete Rießlingweine erhalten, und nach ihm wurden Anpflanzungen in Roßwaag, Besigheim, in Hohneck durch Hrn. General-Lieutenant von Röder, und in Mundelsheim in den hofkammerlichen Weinbergen gemacht, die gewiß die besten Resultate liefern werden. Daher habe ich die Hoffnung, daß diese ausgezeichneten Stellen noch mit der Zeit möglichst mit dieser edlen Rebsorte bepflanzt werden, und hier derselbe Fall eintreten wird, wie in Rü-

---

schung mit gleichen Theilen Wasser nicht genießen konnte; ich gab *ihn* meinem Führer, der mit dankbarer Hand das Glas ergriff, und dem Tranke hohes Lob zollte. Als er mich später auf der Gemarkung herumführte, und ich ihn über die verschiedenen Lagen befragte, so sagte er bei jeder noch so geringen nördlichen Lage „da wächst ein guter Wein," bei diesem waren die Weine also alle gut. Solcher giebt es noch gar viele.

desheim an dem dortigen steilen felsigen Berge. Man hatte nämlich seit Jahrhunderten diese Stelle größtentheils mit Orleans (Hartheinsch) bepflanzt, in dem Glauben, daß hier nur diese Rebsorte gedeihe, welche die Eigenschaft hat, sich sehr lange auf felsigem Boden zu erhalten und da sehr alt zu werden. Die Weine wurden sehr feurig, bekamen aber keine besondere Blume, und in geringen Jahrgängen blieb eben auch gar zu viel zu wünschen übrig. In neuerer Zeit hat man nun bedeutende Anrottungen mit reinem Rießlingsatze gemacht, der die kostbarsten Produkte lieferte, so daß man jetzt ganz von der Orleanspflanzung abgeht, und allenthalben Rießlinge anpflanzt. So denke und hoffe ich, wird es auch später in Würtemberg werden, wo man auch nur den Trollinger für diese Stellen passend findet, der mit dem Orleans gleichen Charakter hat. Wenn man sich aber einmal von den Vorzügen des Rießlingbaues genugsam überzeugt haben wird, dann wird der Trollinger auch hier nach und nach weichen müssen.

Ich komme nun an den Silvaner (Salviner), dieser, nächst dem Trollinger, in Würtemberg am meisten verbreiteten Rebsorte.

Der Silvaner hat viele gute Eigenschaften, die ihn zu einer allgemeinen Anpflanzung empfehlen, dagegen hat er auch wieder seine Schattenseiten, was ich hier näher entwickeln werde.

Die guten Eigenschaften sind diese: er läßt sich beinahe in jedem Boden anpflanzen, er ist beinahe jedes Jahr früchtebringend, daher er auch der Schuldenzahl'r genannt wird, er erfriert nicht so leicht im Frühjahre, da er kleine Knospen treibt, und wenn diese Schaden leiden, so treibt er gewöhnlich fruchtbare Augen nach; er treibt nicht so starkes Holz, weßhalb er weniger Unterstützung bedarf, und sich deßhalb sehr gut zum Bockschnitte eignet, er reift früh, so daß er in jedem Jahre einen trinkbaren Wein liefert.

Seine Schattenseiten sind folgende, er geht in nassen Jahrgängen sehr leicht in die kranke Fäulniß über, und liefert einen Wein, der wenig haltbar ist, daher er eines Zusatzes von einer anderen Rebsorte bedarf, um ihn haltbar zu machen, besonders bei der

in Würtemberg üblichen Weinbehandlung, worauf ich später zurückkommen werde.

Da die Keuperformation den größten Theil der Weinberge des Landes trägt, so ist und bleibt auch diese Rebsorte die passendste für diesen Boden, weil in dieser Formation die Expositions-Verhältnisse so mannichfaltig wechseln, daher nur eine früh reifende Traube gewählt werden kann. Da aber diese Traube einen unhaltbaren Wein liefert, und sie eines Zusatzes einer haltbaren Traubensorte bedarf, wozu bisher der Trollinger, wegen seiner Menge Gerbestoffes, benutzt wurde, so wäre wohl der Rießling das passendste Zuschlagsmittel, und zwar so, daß in die besten Expositionen der Rießling und in die geringeren lediglich Silvaner gepflanzt würden. Wenn auch nur der Rießling ein Drittheil beträgt, so wird er schon hinreichen, dem Weine die gehörige Haltbarkeit und Klarheit zu verschaffen und ein solcher Wein würde sich dann durch Wohlgeschmack, Zartheit und Schmalz auf der Zunge auszeichnen, und Würtemberg würde einen der beliebtesten weißen Weine liefern können, denn eine Mischung aus Silvanern und Rießling ist unstreitig das Zweckmäßigste, was dem Gaumen am meisten zusagt, indem das Blumigte des Rießlings nicht durch den Silvaner verdrängt wird, da der Silvaner die Eigenschaft hat, bei Vermischung mit andern Weinen diesen nicht in seinem Charakter zu verändern, er verdeckt den Rißlingsgeschmack nicht, im Gegentheile er giebt ihm Schmalz und Lieblichkeit. Wir sehen dies an den so beliebten Deidesheimer Weinen aus Rheinbaiern, die größtentheils aus einem Gemische von Rißling, Traminer und Silvaner bestehen, wenn sie als Tischweine in den Handel kommen, dort werden sie aber in den Kellern erst nach Bedürfniß gemengt, allein in den Rebbergen werden fast durchgehends die Sorten rein gepflanzt, was eine Hauptbedingniß einer guten Weinbereitung ist.

Wo übrigens ein zweckmäßiges Gemenge aus Rießling und Silvanern nicht angebracht werden kann, da wäre es immerhin vorzuziehen, wenn in dem Keuperboden blos Ruländer und Traminer

für weiße Weine angepflanzt wurden, welche für sich allein ohne Zusatz bestehen können, und besonders feuerige Weine liefern; besonders eignet sich der Ruländer für geringe Lagen, wo er sehr fruchtbar ist, und auch bei weniger Reife einen süßen trinkbaren Wein liefert. Wer übrigens den Bau rother Weine vorzieht, muß einen reinen Rebsatz von Kläwner anlegen, der mit diesem im nächsten Verwandtschaftsverhältniß steht.

Auch der Elbling, diese alte deutsche Rebsorte, giebt in mittleren Lagen einen mittleren trinkbaren weißen Wein, der ohne Zusatz für sich bestehen kann und lange haltbar ist, was wir an den Weinen solcher Orte sehen, die blos Elblingsatz in ihren Weinbergen haben.

Das Nachtheiligste, was eigentlich in dem Bestande des Würtemberger Rebsatzes vorherrscht, ist, daß man bei Anlegung oder Anpflanzung der Weinberge keine zweckmäßige Auswahl in den Rebsorten trifft. Gewöhnlich schneidet man sich die Reben aus seinem eigenen Weinberge, oder aus dem eines Nachbars oder sonstigen Freundes, von dem man glaubt, daß er ein gutes Gemenge von Trauben habe, und so pflanzt sich der alte Bestand immer wieder fort, ohne daß man an ein Bessermachen oder Besserwerden denkt.

Hierzu fehlen aber allenthalben die so nothwendigen Rebschulen *), welche wie eine Baumschule eingerichtet seyn müssen, wo man jede Rebsorte rein und unvermischt erhalten kann, damit jeder nach Gefallen oder nach Oertlichkeit die passende Rebsorte sich auszuwählen im Stande ist. Dieß ist zur Reorganisation des Rebbaues eine absolute Bedingniß, ohne welche sich das Alte immer wieder auf's Neue überpflanzen wird, denn hier ist es wie bei allen Gewerbssachen; bietet man dem Publikum etwas Zweckmäßiges und Billiges dar, so wird es bald Gebrauch davon machen, und sich

*) Hierauf hat Cameralverwalter Schader in seiner Schrift über Weinbau und Weinbildung S. 45 von 1828 schon aufmerksam gemacht.

endlich so daran gewöhnen, daß es ihm zum Bedürfniß wird. Zwar hat man schon seit langer Zeit in Würtemberg Wurzelreben verkauft, aber diese Sache ist stets so unrecht behandelt worden, daß sie Glauben, Credit und Abnehmer verloren hat, und so außer dem gewöhnlichen Gebrauch gesetzt wurde.

Man hat nämlich in Würtemberg den Glauben, daß man nur Zwei- und Dreilauber zur Anpflanzung gebrauchen könne, und daß überhaupt Blindreben oder Schnittlinge besser zur Anpflanzung seyen und dauerhaftere Weinberge geben. Unter solchen Verhältnissen, wie sie bisher bestanden, hatten die Leute ganz recht, denn die ganze Ansicht von der Sache war irrig aufgefaßt.

Man betrachte nur einmal einen zwei oder dreijährigen Wurzelstock mit Umsicht und Sachkenntniß, dann wird man auf der Stelle sehen, daß ein solcher Rebstock zur *Anpflanzung schon zu sehr* ausgebildet ist. Seine Wurzeln sind schon zu stark, oft federkieldick, und seine Stange schon zu alt, als daß aus ihr leicht neue Wurzeln hervorsprossen könnten; ein solcher Stock wächst wohl im Boden mit ziemlicher Sicherheit, allein seine neue Wurzelbildung ist nicht allgemein, und oft setzt er nur an einigen Stellen Wurzeln an, während andere todt bleiben, weßhalb er später oft nur kümmerliche Nahrung zugeführt bekommt, und deßhalb bald abgängig wird.

Diesen gegenüber wollen wir die Eigenschaften der Blindreben beleuchten. Wenn Blindreben recht gut behandelt sind, ehe sie in Boden gelegt werden, so treiben sie fast alle aus, wenn sie eingelegt werden, werden sie aber nicht sorgfältig gepflanzt, und tritt trockener Sommer ein, oder sie kommen auf trockenen Boden, auf Höhen wo viele Winde streichen, dann sterben im zweiten Safte gar viele ab, und viele, die im Sommer nur schwach getrieben hatten und oft erst gegen das Spätjahr zu treiben beginnen, werden von dem eintretenden Winter überrascht und gehen bis Frühjahr zu Grunde, oder zeigen da nur halbes Leben. Es ist also die Anpflanzung mit Schnittlingen eine Glückssache, wobei man einen Theil

des künftigen Ertrages immer aufs Spiel setzt. Wenn nämlich im unglücklichen Falle ein Drittheil oder ein Viertheil der Pflanzung ausbleibt, und es fällt auf das erste Ertragsjahr gerade ein guter Herbst, dann sind die Ausgebliebenen, wenn gleich später nachgebessert worden ist, dennoch nicht tragfähig, und man vermißt den dritten oder vierten Theil des Ertrags.

Wenn also beide Pflanzmethoden ihre unsichere Seiten haben, warum hat man denn nicht schon längst zu den einjährigen Wurzelreben seine Zuflucht genommen, und damit seine Anpflanzungen gemacht, wie es in anderen Gegenden, namentlich in Rheinbaiern, Rheinhessen und Baden, schon längst geschieht. Eine einjährige Wurzelrebe vereinigt in sich alle Eigenschaften eines brauchbaren Wurzelstockes. Erstlich da sie die nöthige Triebfähigkeit durch ihr eigenes Wachsthum gezeigt hat, so ist sie sicher in der Anpflanzung und täuscht nicht mehr, wie ein Schnittling, der oft noch so triebfähig aussieht, und die besten Hoffnungen an den Tag giebt, auf einmal aber welk wird und abstirbt, folglich immer unzuverlässig bleibt. Zweitens ist die Rebe noch in solcher Jugend, daß, wenn auch die bereits getriebenen Wurzeln durch verschiedene Unfälle im Boden theilweise nicht antreiben sollten, die Rebe noch alle Fähigkeit besitzt, aus sich selbst wieder neue Wurzeln zu treiben, weßhalb man also mit dieser Anpflanzung immer mehr gesichert ist.

Was der Anpflanzung mit Wurzelreben bisher immer noch sehr hindernd entgegenstand, das waren die hohen Preise derselben; wenn nämlich 2, 3 bis 4 fl. für hundert Wurzelreben verlangt werden, so ist es natürlich, daß solche Waare sich nicht zur Allgemeinheit erheben kann, und man kauft sie nur nothgedrungen zum Nachbessern fehlender Stöcke; denn einen ganzen Weinberg damit anzulegen, wäre wirklich zu kostspielig. Würden aber die Wurzelreben, d. h. **einjährige**, zu **48** kr. bis **1** fl. 12 kr. verkauft, wie in anderen Gegenden, so würden gewiß die Urtheile über Wurzel- und Blindreben sich bald modifizieren, und jeder würde sich überzeugen, daß er nur mit Wurzelreben sich Vortheil verschaffen kann, denn die

wenigen Gulden Ausgabe sind keine Verluste, sondern nur eine Auslage für das nächste Ertragsjahr, in welchem diese mit doppelten Zinsen zurückerstattet wird. Wohl ist eine Anlage mit Schnittlingen scheinbar billiger, allein wer mit Unbefangenheit den muthmaßlichen Mehrertrag im ersten und zweiten Ertrags-Jahre vergleichend berechnet, der wird gewiß die Anlage mit Wurzelreben als die günstigste in seiner Berechnung finden, abgerechnet des Vergnügens für den Besitzers, seine Anlage gleichförmig emporkommen zu *sehen*. Ein junger Weinberg muß wie ein Hanffeld, gleichförmig in seiner Entwickelung seyn, wenn sein Gedeihen freudig genannt werden soll, sobald sich aber kahle Stellen darin zeigen, die nachgebessert werden müssen, dann ists schon gefehlt. Deßwegen ist es eine ganz falsche Berechnung, wenn man einen augenblicklichen *Vortheil* oder Ersparniß einem späteren weit größeren Nutzen *vorzieht*.

Wie schon gesagt, Rebschulen sind ein dringendes Bedürfniß zur Verbreitung eines besseren Rebsatzes. Behandelt man diese zweckmäßig *), so werden die Reben im ersten Jahre so stark bewurzelt werden, daß sie allen Anforderungen entsprechen und ein weit besseres Anpflanzungsmaterial darbieten, als das bisher angewandte.

Wer die Auslagen zum Ankaufe solcher Wurzelreben scheuet, der kann ja auch das Jahr vorher sich die nöthigen Schnittlinge sammeln oder ankaufen, sie sortenweise in seinen Garten legen, wozu er nur eines kleines Platzes bedarf, und sie dann im Frühjahre verpflanzen. Hat er welche übrig, so giebt es dazu immer wieder Abnehmer, so daß oft noch ein kleiner Nebengewinnst dabei herauskommt, nur muß man keine Sorten untereinander legen, sondern

*) Die im Jahr 1834 nnd 1835 bei mir im Unterricht gewesenen *jungen* Weingärtner aus Würtemberg wurden auch in diesem Zweige des Rebbaues unterrichtet nnd sie haben das Versprechen gegeben, in ihrer Umgebung eine Rebschule anzulegen. Daß man damit bisher in vielen Orten nicht umzugehen wußte, beweist die höchst umständliche Anleitung hierzu in der sonst so trefflichen Schrift des Pfarrers Kalb aus Kürnbach S. 43.

jede für sich besonders einlegen, damit man die Pflanzung nach eigener Wahl machen, und den Abnehmer von der Richtigkeit der Rebsorte versichern kann.

Das Setzen, oder die erste Anpflanzung

geschieht theils mit Blindreben, theils mit Wurzelreben. (Zweiläuber, Dreiläuber). Die Blindreben oder Schnittlinge werden theils gestelzt, d. h. senkrecht in den Boden gesetzt, theils in schiefe Löcher gelegt, die mit der Haue ausgehauen werden, oder sie werden gerade hinter der Haue eingelegt, und mit dem Fuße angetreten. Nirgends oder nur selten wird andere zarte Erde zur ersten Anpflanzung genommen. Die Wurzelreben werden in manchen Gegenden so flach eingelegt, daß sie oft kaum ½ Fuß mit Erde bedeckt sind und so locker liegen, daß sie jedes Kind aus dem Boden ziehen kann.

Ersteres, das Stelzen ist eine ganz zweckmäßige Behandlung. Wenn der Rebsatz senkrecht in den Boden kommt, so erreicht der untere Theil, wo gewöhnlich sich die meisten Wurzeln, die Fußwurzeln, bilden, gerade den Bereich des Bodens, der ihm die meiste Nahrung giebt. Denn bei einem gerotteten Boden befindet sich die befruchtete oder fruchtbare Erde gewöhnlich unten, weil der Boden umgestürzt worden ist, folglich erhalten die jung aussprossende Wurzeln sogleich die nöthige Nahrung und können freudig fortwachsen.

Dagegen ist das flache Setzen in einem frisch gereuteten Boden ein außerordentlicher Mißgriff, und hat mehrere nachtheilige Seiten. Wir wollen nur einmal von dem Grunde ausgehen, warum wird gerottet? und warum wird der Boden so umgewendet, so daß das Obere nach Unten und das untere nach oben kommt? Die Antwort ist diese, daß der jungen Rebe, da wo sie ihre Fußwurzeln anlegen soll, eine lockere fruchtbare Erde dargeboten werde, wo sie mit Leichtigkeit ihre Wurzeln ansetzen kann. Wäre dieß der Zweck nicht, so wäre es ja unnöthig, einen Boden zu wenden, und man würde

leichter die jungen Reben in den schon gebauten fruchtbaren Boden oben darauf setzen.

Nun wird aber in Würtemberg an vielen Orten der Boden 2 und 3 Fuß tief geritten (in der Landessprache) und dennoch die Reben flach oben aufgesetzt, es ist also einerseits der Zweck der Arbeit verfehlt, anderseits ein Nachtheil für die Pflanzung selbst, denn einmal kommt sie nicht in den Bereich des fruchtbaren Bodens *), und das andremal bekommt die Rebe eine Stellung, die ihr manche Nachtheile zufügt.

Erstlich bekommt der Stock keine feste Haltung, durch die schiefe Richtung trägt sich der Stock nicht selbst, er ist den äußeren Bewegungen zu sehr preiß gegeben, so daß er bald auf die eine oder die andere Seite wankt.

Zweitens wird der Stock bei jedem Schneiden, wo das Messer nicht ganz leicht durchgehet, aus seiner Ruhe gebracht, er wird gewöhnlich gelüpfet, da er nur an den unteren Wurzeln hängt, nicht fest steht. Auf diese Art wird denn immer der Kopf aus der Erde gezogen, und da man im Lande den Glauben hat, der Kop müsse immer mit Erde bedeckt seyn, so ist das Erdentrage eine nothwendige Folge davon.

Drittens erhält er auf diese Art auch dadurch einen bedeutenden Nachtheil, daß er im Sommer der Hitze und dem Austrocknen, und im Winter der Kälte zu sehr ausgesetzt ist, wodurch in der Entwicklung immer ein Stocken entsteht. In Rücksicht dieser Nachtheile sind die im 1. Hefte angegebenen Setzmethoden besonders zu empfehlen.

Das Erdentragen.

Dieß ist ein bedeutender Gegenstand in der Weinkultur Würtembergs. Wohl in keinem anderen Lande wird so viele Mühe und

*) In Untertürkheim baut man den gerotteten Boden erst zwei Jahre und pflanzt ihn mit verschiedenen Gewächsen ein, ehe man die Reben einlegt, damit der Boden fruchtbar wird, und die Reben besser wachsen können.

Fleiß darauf verwendet, als hier. Daß ein Hinzubringen unkultivirten Bodens zu einem cultivirten, dessen Triebfähigkeit erhöhe, eben so, daß fremde Erde einen Weinbergsboden verbessere, und durch eine neue Erdenmengung eine erhöhete Fruchtbarkeit hervorgebracht werde, dieß sind in jedem Lande bekannte Erfahrungssachen; aber daß man den Boden so stark mit Erde beschütte, daß er nach Verlauf mehrerer Jahre die Höhe von mehreren Fuß über die frühere Bodenfläche erhalte, oder daß man sogar gesetzlich zu bestimmter Zeit Erde tragen muß, wenn man nicht von seinem Nachbar verklagt sein will, wie in Reutlingen der Fall ist, dieß wird wohl schwerlich irgend anderswo stattfinden. Man kann sagen, die Sache ist in manchen Orten zum Mißbrauch geworden, und zwar hauptsächlich deßhalb, weil dadurch die Baukosten der Weinberge unverhältnißmäßig erhöhet werden. Wollten wir auch annehmen, es seye wirklich Bedürfniß für die Reben, öfter neuen Boden zu bekommen, wollten wir ferner zugeben, daß man über Gebräuche nicht so leicht absprechen soll, die schon seit Jahrhunderten ausgeübt wurden, so drängt sich einem unwillkührlich die Frage auf, warum wachsen denn in anderen Orten, wo derselbe Keuperboden ist, die Reben, und gedeihen ohne Auftragen von Erde, warum spricht sich denn gerade in Würtemberg dieß Bedürfniß so aus und nicht auch in anderen Orten außer Würtemberg? Wenn diese Frage nicht genügend beantwortet werden kann, so stellt es sich am Ende heraus, daß es mehr Gewohnheits-Sache als Bedürfniß-Sache ist. Man muß nur sehen, wie die Sache eigentlich betrieben wird, und einige nähere Beispiele werden nähere Erläuterung geben.

Bekanntlich giebt es in Würtemberg einen Stand der Weingärtner, aus welchem gar viele das ganze Jahr hindurch keine andere Beschäftigung kennen, als den Weinbau. Weder ein Handwerk noch der Feldbau dienen ihnen als Nebenbeschäftigung; besitzt der Mann einige Stückchen Feld, so versehen diese Frau und Kinder, denn er kann sich diesen nicht zu seiner Zeit widmen, daher er auch die Lust dazu verliert; seine einzige Beschäftigung ist und

bleibt also der Weinbau. Wenn nun die Rebe, an der er den ganzen Sommer hindurch schneidet, bindet, zwickt, aufhefftet u. dgl., ihren Winterschlaf beginnt, was soll er dann treiben? Eine Nebenbeschäftigung hat er nicht. Er sucht also seine Lieblinge im Winter noch zu pflegen, und ihnen vorbereitende Nahrung fürs künftige Jahr beizubringen, so lange die Elemente ihn nicht davon abhalten. Diese Gewohnheit wird denn zum Volksglauben, und so pflanzt sich dieser fort, und wird verschiedenartig ausgeübt. Z. B. in Heilbronn werden besondere Knechte für den Weinbau gedungen, die das ganze Jahr hindurch keine andere Arbeit treiben, als Morgens in Weinberg hinaus und Abends wieder zurück zu gehen. Sind die gewöhnlichen Weinbergsarbeiten vollendet, so weiß man die Leute nicht anders zu beschäftigen, als man schickt sie hinaus ins Erdetragen. Der Weingärtner wandert dann Morgens mit der Butte *auf dem Rücken hinaus*, in welcher er sein Geschirr, seinen Trunk und sein Mittagbrod hat, steigt in die Erdegerechtigkeit hinab, manchmal 10 bis 12 Fuß tief auf einer Leiter, holt sich eine Butte voll Erde herauf, und trägt sie an den bestimmten Stock, der gewöhnlich die ganze Ladung erhält. Mittags zündet er sich mit mehreren in der Nachbarschaft arbeitenden ein Feuer an, verzehrt dabei sein Mittagsbrod, wärmt sich seinen Trunk etwas, und beginnt das Geschäft von neuem bis Abends, wo er zu Hause erst warme Suppe genießt. Man bedenke nun, wenn jeder Stock eine kleine Butte voll Erde bekommt, wie lange man zu tragen hat, bis nur einmal 100 Stöcke so beschüttet sind. Aus diesem Grunde wird auch nie der ganze Weinberg überschüttet, sondern nur theilweiß, weil man nicht so viele Erde in einem Winter tragen kann.

Kommen wir in die mittlere Neckargegend z. B. Besigheim, Mundelsheim ꝛc., so herrscht hier wieder ein anderer Gebrauch. Dort werden die Schenkel, nachdem die oberen Reben zur Erde gelegt wurden, gewöhnlich mit Mist bedeckt *). Bedenkt man, daß

*) Die unmittelbare Absicht dabei ist, die Schenkel vor Glatteis zu bewah-

wenn der Herbst eingethan, und nach 8 bis 14 Tagen verkauft ist, der Weingärtner von neuem zu arbeiten anfängt, daß er Dünger in den Weinberg fahren, und dieser dann in kleinen Portionen das hohe Gestäffel von oft mehreren hundert Treppen hinauf tragen und auf den Schenkeln vertheilen muß, so wird man bald finden, daß auch hiezu geraume Zeit vergehet, und die harte Winterkälte ihn gar oft überrascht. Blickt dann im Frühjahr die Sonne nur etwas hervor, dann werden Anfälle hinauf getragen, oder sonst in der Erde wieder gearbeitet.

Gehen wir weiter hinauf in das Remsthal, nach Stuttgart und Untertürkheim, so finden wir wieder einen anderen Gebrauch, aber es wird wieder dabei Erde getragen. Hier werden einzelne Terrassen angebrochen, mehrere fußtiefe Gräben darin eröffnet und die Erde davon in die nahe liegenden Terrassen getragen; mit diesem Grabenausheben wird fortgefahren, bis die ganze Terrasse um einige Fuß tiefer gelegt ist, die dann von Neuem wieder gerottet, und angepflanzt wird.

In Tübingen und Umgegend herrscht noch derselbe Gebrauch des Abhebens irgend einer Terrasse zum Uebertragen der anderen Terrasse, wozu noch das kommt, daß man, wie größtentheils längs der Alp, die Schenkel mit Rasen deckt, die man an Alimentplätzen aushebt. Es ist also wieder dieselbe Winterbeschäftigung.

Kommt man aber nach Reutlingen, Pfullingen &c., so trifft man einen Gebrauch in dem Erdentragen an, den ich nur als einen wahren Scandal für unsern jetzigen Weinbau bezeichnen kann, der wirklich systematisch betrieben, und gesetzlich sanktionirt ist. Dieß Verfahren ist ganz gegen alle bessere Regeln des Weinbaues, und hindert alles Emporkommen eines Besseren. Jede freie Entwicklung wird dadurch gehemmt, jede bessere Erziehung zurückgewiesen, und das für jeden besseren Weinbau so nöthige Planiren des Bodens

---

ren, das wegen der warmen Lagen hier öfter eintritt, die mittelbare ist Düngung des Weinbergs.

wird gänzlich unmöglich gemacht, man verwühlt ordentlich den Boden um gleichsam absichtlich etwas Abnormes hervorzubringen. Das Verfahren ist nämlich dieses: Jeder Weinberg ist je nach seiner Länge in mehrere Abtheilungen getheilt, von wo das Erdentragen beginnt. Diese Abtheilungen werden gewöhnlich von dem benachbarten Eigenthümer gleich gehalten, so daß das Wegschaffen der Erde auf einer ganzen Linie geschieht; unterläßt der Nachbar dieses, so hat jeder das Recht darauf zu klagen. Nach dem jetzigen Stand haben die Weinberge in der Ferne das Ansehen, als bestünden sie aus Terrassen, welche durch 3, 4 und 6 Fuß hohe Mauern getragen würden, kommt man aber näher, so findet man, daß alle diese scheinbare Mauern senkrechte Erdabhänge sind, an welchen jedes Jahr ein gewisser Theil abgehauen, und in die übrigen Flächen herumgetragen wird.

Der erste Anfang ist nämlich dieser, daß man unten einen zwei bis drei Fuß tiefen Graben aushebt, und die Erde im Weinberge zertheilt. Jedes Jahr wird nun ein auch mehrere solcher Gräben ausgehoben, woraus endlich eine vertiefte Fläche entstehet, da immer mit dem Erdewegnehmen vorgerückt wird. Ist diese Fläche einige Ruthen groß, dann wird sie für sich 2 Fuß tief herum gerottet, und mit Reben bepflanzt. So wie weiter vor die Erde wieder tief abgehoben wird, so trägt man einen Theil davon auf die rückwärts liegende junge Anlage, wodurch diese sich allmählig wieder erhöhet. Ist nach Verlauf einer gewissen Reihe von Jahren der vordere Erdstoß so weit abgehoben, daß das früher tief gelegene Feld wieder um 4 bis 5 Fuß durch das Erdentragen erhöhet ist, dann wird wieder vorne angefangen, diese Stelle anzubrechen, und so entsteht wieder eine neue Terrasse, die der früheren die sich etwa um ein drittel des Weinberges befindet, in demselben Gange nachrückt. Bis nun die erste Terrasse weiter oben ist, rückt die zweite in derselben Richtung wieder nach, und endlich wird eine dritte begonnen, die wieder allmälig vorrückt, bis die erstere am Ende des Weinberges ausgeht. Wer sich die Sache nicht richtig genug vorstellen kann, der darf nur

bei starkem Winde die Wogen eines Flusses sich denken. Gleichwie eine Welle der anderen nachrückt, so rückt auch hier eine Terrasse der anderen nach, nur mit dem Unterschiede, daß der Stand der Wellen sich jede Sekunde verändert, während hier Jahrzehendte zur Fortbewegung erfordert werden. Man denke nur, welche Ungereimtheiten durch solches Verfahren entstehen, das eine ewige unnöthige Beschäftigung unterhält. Erstens muß der Eigenthümer, wenn ihn die Reihe trifft, oft die besten tragbarsten Rebstöcke aushauen, weil die Reihe des Erdentragens jetzt dahin kommt, zweitens muß man eine Stelle, die oft die schlechtesten Reben hat, die krank und hinsterbend sind, so lange unnütz stehen lassen, bis nach mehreren Jahren die Reihe dahin kommt. Drittens werden die Rebstöcke mit ihrem zunehmenden Alter allmälich so mit Erde angehäuft, daß ihre ersten Wurzeln so tief zu liegen kommen, daß sie weder von Regen noch Luft eine Nahrung mehr erhalten können, und dadurch nicht mehr so triebfähig werden. Viertens widerstrebt dieser Gebrauch jeder ordentlich vorzunehmenden Anlage mit besserem Rebsatz, weil man nur alle paar Jahre ein Stückchen anlegen kann, und so erst nach einer langen Reihe von Jahren, zu einem ordentlichen Rebstücke gelangen kann, auf welchem man einige Eimer eines reinen besseren Weines gewinnen könnte. Dieß ist aber viel zu ermüdend, und erschlafft natürlich den Sinn fürs Bessere.

Bei so bewandten Umständen frage ich nun jeden vernünftigen Weinbauverständigen, welchen Zweck ein solches Erdentragen habe? Ich lasse mir gefallen, daß es von Vortheil sey, von Zeit zu Zeit etwas Urboden, der durch Verwitterung düngend wirkt, oder etwas fruchtbaren Grasboden in die Weinberge zu bringen, wodurch man besonders den Holzwuchs befördert, allein eine Erde, die schon lange genug ihre Dienste im Weinberge verrichtet hat, immer wieder aufzuhäufen, und noch dazu unter so lästigen Ortsgebräuchlichkeiten, dieß ist ein Mißbrauch, der nicht mehr unserer Zeit angehört, er ist ein önolgischer Barbarismus, der gänzlich abgeschafft werden muß, wenn Verbesserungen Eingang finden sollen. Wenn gleich durch

die Weinbaugesellschaft Reben besserer Gattung hergegeben werden, so können die Anlagen doch nur stückweise gemacht werden, und nie wird man überzeugende Resultate erhalten, die vortheilhaft auf die allgemeine Meinung einwirken können.

Wenn durch dieses übermäßige Erdentragen nur wenigstens eine erhöhte Fruchtbarkeit erreicht würde, dann ließe sich diese Operation doch noch einigermaßen entschuldigen, allein ich fand gerade das Gegentheil. In Metzingen, wo nicht so viel Erde getragen, sondern nur von Zeit zu Zeit etwas Liasschiefer aufgetragen wird, ist weit kräftigerer Holzwuchs und größere Fruchtbarkeit als in Reutlingen, wo so viele Zeit damit vergeudet wird.

Die Erziehung der Reben.

Diesen Gegenstand, der für den Weinbau von hoher Wichtigkeit ist, wollen wir in seinen Einzelnheiten etwas näher beleuchten.

In Würtemberg kommen zwei Grundlagen der Reben-Erziehung vor, nämlich die Kopf-Erziehung und die Schenkel-Erziehung. Erstere ist die meist verbreitete im ganzen unteren Würtemberg, letztere ist im oberen Würtemberg, namentlich längs der Alp, zu Hause.

Durch beide Erziehungen erreicht man seinen Zweck, und es ist schwer zu entscheiden, welcher von beiden ein besonderer Vorzug gegeben werden soll. Wir finden dieß auch in anderen Ländern, wo es Gegenden giebt, die beide Erziehungsarten haben, und mit beiden Wein gewinnen. Die Differenz ist auch wirklich nicht so groß, als manche glauben; denn wenn man der Kopferziehung noch so lange huldigt, und sich lange genug Mühe giebt, aus dem Kopfe neue Triebe zu erhalten, so tritt doch endlich der Fall ein, daß der Kopf die Triebfähigkeit verliert und die Tragreben sich auf den Schenkeln aufsetzen, wo hernach wieder Schenkel-Erziehung von selbst entsteht.

Daß man bei der Kopf-Erziehung immer wieder den Vortheil

hat, junge Reben nachziehen zu können, ist eine ausgemachte Sache, denn man hat dabei mehr Hilfsmittel die Reben verjüngen zu können, als bei der Schenkel-Erziehung, wo gegen allen Willen oft die Rebe höher erzogen werden muß, weil das Tragholz unten fehlt. Ich würde daher jedenfalls die Kopf-Erziehung als normal vorziehen.

Die Behandlung in den ersten Jahren ist sich fast überall ziemlich ähnlich. Fast überall werden die jungen Reben zwei auch drei Jahre stehen gelassen, und dann erst unten am Boden abgeschnitten. Auf dieses treibt die Rebe eine Menge Augen aus, wovon nach Bedürfniß für das künftige Jahr die Tragreben ausgewählt werden; dadurch bildet sich eine auffallende Erweiterung des Stockes, die man später Kopf nennt, aus welchem leicht wieder junge Triebe hervorsprossen. Dieß ist also eine künstliche Verkrüppelung der Rebe, die auf mehrfache Art bewerkstelligt wird; nämlich in anderen Gegenden schneidet man mehrere Jahre hindurch die Triebe immer auf ein Auge wieder ab, wodurch ein gleiches Resultat bezweckt wird. Erstere Behandlung hat gar oft den Nachtheil, daß durch die allzugroße Verwundung manchmal die Stöcke in ihrem Safte ersticken, wenn der Stock keine Augen austreiben kann. Bei letzterer ist das nicht so der Fall, allein man bekommt nach ersterer Methode gesundere Köpfe als bei der zweiten, dagegen bildet sich bei der zweiten der Stock früher in beliebige Formen, besonders zum Bockschnitt, und man hat auch etwas frühere Tragbarkeit. Deßhalb ließe sich auch für Rießling und Silvaner die letztere, dagegen für die stärker auslaufenden Rebsorten die erstere Methode am zweckmäßigsten anwenden.

Was die spätere Erziehung betrifft, darüber ließe sich Manches sagen, was anders seyn und anders gemacht werden könnte. Besonders tadelnswerth ist dieß, daß nirgends gerade Linien eingehalten werden, wodurch dem Boden mehr Wärme zugeführt werden könnte und auch die Luft sich etwas freier bewegen würde, was bedeutenden Einfluß auf die frühere oder spätere Fäulniß der Trauben hat.

Es ist ein auffallender Contrast, daß man bei einer ersten Anlage so sorgfältig die Punkte nach einer bestimmten Reihe bezeichnet (abzielt) und daß man später, schon nach 6 Jahren nichts mehr von der früheren Regelmäßigkeit gewahr wird, sondern die Pfähle nach Gutdünken so wie nach Bedürfniß des Stockes so einsteckt, daß keine Regelmäßigkeit mehr zu erkennen ist.

Durch theilweise unmäßiges Anschneiden bildet der Rebstock einen dichten Busch, der sich durch die nach außen gezogenen Bögen so vergrößert, daß für die Wirkung der Sonne auf den Boden zu wenig Raum übrig bleibt. Namentlich ist dieß in der Gegend von Heilbronn und in dem gegenüberliegenden Zabergau oft der Fall, daß ein Stock, dem drei auch vier Bögen und noch eben so viele Zapfen von drei bis vier Augen gegeben sind, einen solchen dichten Busch bildet, daß oft die Erde unter demselben niemals trocken wird, weil weder Luft noch Sonne durchdringen können.

Wohl wird in neuerer Zeit die Entfernung der Rebstöcke größtentheils auf 4 Fuß angenommen, um mehr Sonne auf den Boden zu bringen, allein warum will man denn nicht von einer Methode abweichen, die jeder einsichtsvolle Würtemberger als besserungsfähig erkennen muß. Man könnte ja, um nichts zu verlieren, die Stöcke nur auf 3½ Fuß pflanzen, aber jedem Stocke nur 2 Bogen statt 3 geben, und diese Bogen nach einer Linie binden, damit die Gassen offen bleiben, und die Sonne besser eindringen könnte, so würde weder an Raum noch Bogenzahl etwas verloren werden. Man hat darüber in Würzburg an der Leiste sehr belehrende Versuche gemacht. Nach der fränkischen Erziehung erhält nämlich jeder Stock auch 3 und 4 Bögen. Anstatt diese Bögen nach 4 Seiten zu vertheilen, so hat man die Pfähle in eine Linie gesteckt, und an dieselbe nur 4 Halbbögen gebunden, wodurch man den Zweck erreichte, daß der Boden von der Sonne besser beschienen wurde, und das Thermometer zeigte in den offenen Gassen täglich 2 Grade mehr, als in den anderen, wo die Sonne nicht so auf den Boden wirken konnte.

Dieß ließe sich in Würtemberg vortrefflich einführen, ohne daß

jemand dadurch in seinem Ertrage beeinträchtigt würde. Natürlich müßte man an manchen Orten auf die ungeheuern Bögen verzichten, und dieselben etwas kleiner machen, so daß sie statt 18 bis 20 Augen nur 10 bis 15 Augen hätten, was nur zur Veredlung des Weines dienen kann, denn ein mit Trauben wirklich überladener Rebstock giebt gewöhnlich nur geringen faden Wein, während ein Rebstock, der kurz geschnitten ist, einen weit kräftigeren Wein liefert *), der durch Güte und höheren Werth die etwas größere Menge ersetzt.

Ich habe darüber sehr entscheidende Versuche gemacht. Ich habe nämlich einem sehr kräftigen Gutedelstock gerade das Doppelte an Augen angeschnitten, als seinem Nachbar von ähnlicher Constitution. Ersterer war gegen seinem Nachbar mit unzähligen Trauben überschüttet. Zur Herbstzeit aber, als die Trauben abgeschnitten wurden, waren die Trauben an diesem überladenen Rebstocke fast ungenießbar, sie waren kleiner und hatten einen faden Geschmack, mit einem Worte sie waren ein unvollkommenes Produkt, während die anderen Rebstöcke die besten süßesten Trauben gaben **).

Wohl kann man durch starke Düngung und zeitweise Zugabe

---

*) Darüber hat Hr. Hofkameralverwalter Ergenzeiger in Freudenthal im Wochenblatt für Land- und Hauswirthschaft, No. 18, Juli 1834, sich sehr treffend ausgesprochen, und namentlich bei dem Rießlinge dargethan, daß für ihn nur der Zapfenschnitt geeignet seye, wodurch aber die Quantität keineswegs beeinträchtiget wäre; denn er hat aus der Ertragsberechnung bewiesen, daß der Rießling per Morgen 1834 6 Eimer 5 Imi 6 Maas Wein gab, während ein anderer zu gleicher Zeit mit ersterem, mit landesüblichem Rebsatze angelegter junger Weinberg nur per Morgen 7 Eimer 4 Imi 4 Maas gab, also nur 14 Imi 8 Maas per Morgen Unterschied. Nun bringe man aber den Werth beider Erzeugnisse in Vergleich, und rechne damit an, daß der Rießling weniger Fehljahre, als manche andere Rebsorten hat, so wird außer ersparter Mühe und Holz gewiß ein bedeutender Vortheil sich herausstellen.

**) Hiezu findet man den besten Beleg in Tübingen, wo man für den Välteliner einen eigenen Zapfenschnitt s. Fig. 57 beobachtet, indem man nur zu oft die Erfahrung gemacht hat, daß die Trauben nicht ihre Reife erlangen, wenn man dieser Rebsorte große Bögen anschneidet, daher er nur auf Zapfen geschnitten wird.

von etwas fremder Erde die Thätigkeit des Rebstockes erhöhen, auch erlauben manche Rebsorten eine größere Ausdehnung, manche aber wieder nicht, und doch werden sie so unverhältnißmäßig behandelt. Namentlich geschieht dieß bei dem Rießling und Silvaner, welche beide nur geringen Wein geben, sobald sie überladen sind, dieß geschieht aber gar zu oft, und dann muß im Urtheil die Sache darunter leiden und das alte Ausfluchtsmittel wird dann wieder hervorgebracht: das thut bei uns nicht gut. Besonders bei dem Rießling fand ich in mehreren Gegenden solche Uebelstände, weil man ihm mehrere große Bögen anschnitt und zuletzt über zu kleine Trauben klagte, die nichts geben. Für einen alten Weingärtner, der schon viele Jahre seinen gewohnten Schnitt führte, ist es allerdings eine schwere Aufgabe, wenn er die Ueberzeugung gewinnen soll, daß man auf Zapfen eben so vielen Wein bekomme, als auf Bogen, es geht ihm gleichsam durch die Seele, wenn er sich die schönsten Ruthen abschneiden soll, die bisher immer von ihm zur Bogrebe ausgewählt wurden, daher ist es nothwendig, daß man die Jugend zur besseren Erziehung anleite, in die sich noch keine Gewohnheiten so fest eingewurzelt haben, und welche empfänglicher für solche Neuerungen ist. Dieß hat auch die Weinbaugesellschaft sich zum besonderen Augenmerk genommen, was am Schlusse dieses ausführlicher angegeben werden wird.

Wie gesagt, daß das Neuere nicht immer schnellen Eingang findet, darüber darf man sich nicht wundern, das geht allenthalben so, daß aber das Aeltere nicht schon früher einer sachgemäßeren Behandlung unterworfen wurde, darüber darf man sich wundern. Unter mehreren noch zu bezeichnenden Gegenständen, will ich die Erziehung des Sylvaners anführen, wie sie im Remsthale, ja schon von Bottwar an, behandelt wird.

Bekanntlich ist im Remsthale, wo sonst eine sehr günstige Vegetation ist, der Holzwuchs der Reben nicht so stark, wie in anderen Gegenden; besonders augenfällig zeigt sich dieß beim Sylvaner, dessen Triebe selten die Höhe des Pfahles erreichen, daher in einem

Weinberge, der größtentheils mit Sylvaner bestockt ist, fast alle Pfähle oben nackt erscheinen, während es unten nicht an Trauben fehlt. Wenn man nun sieht, daß um einen solchen Stock herum 3 auch 4 halbnackte Pfähle stehen, so drängt sich einem unwillkührlich der Gedanke auf „warum ist dieses Holz hier beigesteckt, könnte dieß nicht erspart werden?“ Hier führt die Natur gleichsam selbst zur Anwendung des Bockschnittes, der hier mit dem größten Vortheile angewandt werden könnte, da man ohnehin genöthigt ist, das meiste nur auf Zapfen zu schneiden, weil die Triebe nicht zu einem Bogen ausreichen.

Würden die Remsthaler sich zu dieser Erziehung bekehren können, sie würden jährlich ein ungeheures Capital für Holz ersparen, und gerade das nämliche erzielen, was sie jetzt auch bekommen. — Wenn man den schwachen Holzwuchs betrachtet, wobei jedoch eine gewisse Traubenfülle nicht zu verkennen ist, so sollte man denken, die Natur zeige gleichsam den Weg vor, den man wandlen sollte; allein wie wenige Menschen erkennen die Fingerzeige der Natur.

Welch herrliche Weine könnten die Remsthaler erzihen, wenn sie statt der Trollinger und Elblinge, denen sie Pfähle geben müssen, ihren Salvinern Rießlinge beigeben würden, und beide nach den Winken der Natur, ganz nieder am Boden, nach der angegebenen Erziehungsart behandelten, die im Schnitte fast ganz der jetzt schon bestehenden gleich ist, und nur darin ihre Abänderung erhielte, daß man die Pfähle wegließe, und blos die Spitzen der kurzen Ruthen oben zusammen bände, wo sich der Stock von selbst trägt. Wie viel würde nicht jedes Jahr an Mühe, Arbeit und Auslage für Holz erspart, und was gewönne nicht das ganze Thal an Ruf, durch eine solche sachgemäße Umgestaltung, das bekanntlich einen großen Theil seiner Weine nach Baiern absetzt. Dieß von der Natur ohnehin in klimatischer Hinsicht so wohl bedachte Thal würde der Stolz und die Zierde Würtembergs werden, weil alles sich hier vereinigt, was nur einem veredelten Weinbau günstig sein kann. Denn gerade dieser schwache Holzwuchs zeigt an, daß hier gutes Produkt gewon-

nen werden kann, was wir nach Analogie mit anderen ausgezeichneten Weingegenden entnehmen können, wo es thatsächlich ist, daß da die beste Weine wachsen, wo der schwächste Holzwuchs ist, und so umgekehrt. Man besuche nur die Liebfrauengärten zu Worms, die besten Weinlagen zu Oppenheim, die Domdechanei zu Hochheim, die besten Expositionen am Johannisberge u. dgl., so wird man überall nur schwachen Holzwuchs aber edlere Trauben finden.

Gewiß wird hier diesem Vorschlage wieder die Bemerkung entgegen gehalten werden, die gewöhnlich gemacht wird, daß durch das Zusammenbinden der Reben, den Trauben der Zugang der Sonne benommen würde, indem dieß noch immer der herrschende Volksglaube ist, daß nur die Sonne die Traube reife. Wäre dieß der Fall, so müßten ja alle obere Trauben die der Sonne näher stehen, und die ihr den ganzen Tag preiß gegeben sind, früher reifen als die unteren, die oft bedeckt sind. Die Erfahrung lehrt uns aber das Gegentheil. Gerade solche Trauben, die zunächst am Boden sind, und die oft so von Blättern bedeckt sind, daß sie nie ein Sonnenstrahl erreicht, werden nach allen Erfahrungen am ersten weich, und erhalten die meiste Süße und Gewürz; es muß also hiezu der Grund in einer anderen Wirkung als in der, der unmittelbaren Einwirkung der Sonne gesucht werden, und zwar in der mittelbaren, in der ausstrahlenden Bodenwärme. Hier am Boden wo die Sonnenstrahlen sich brechen, wird die meiste Wärme erregt, die mit dem Quadrate der Entfernung vom Boden gleichmäßig abnimmt, es bildet sich durch die Brechung der Sonnenstrahlen ein eigener Wärmekreis, folglich ein wärmeres Klima, wodurch die Umwandlung der Säure der Traube in Zucker befördert wird.

Wir kommen dadurch also auf das Hauptprinzip zurück, dem Boden immer freien Zutritt der Sonne zu gestatten, das Maas derselben bedingt dann den Zeitigungseffekt. Nach diesem Prinzip sollen wir also in den Weinbergen offene freie Gassen halten, und die willkürliche ungeregelte Vertheilung der Reben unterlassen, wo ein

Stock immer dem andern solchen Schatten zuwirft, daß die Sonne wenig Einfluß auf den Boden üben kann; denn man muß nur bedenken, daß im Spätjahre, wo die Traubenreife beginnt, die Sonne weit niederer steht, als im Sommer, folglich größere Schatten wirft. Im Sommer, wo sie fast senkrecht steht, beleuchtet sie fast jedes freie Fleckchen auf dem Boden, und die Körper geben wenig Schatten, wogegen im Spätjahr jeder hervorragende Körper einen dreimal größeren Schatten wirft, folglich auch dreimal mehr die Einwirkung der Sonne hindert. Es ist deßhalb eine goldene Regel im Weinbau, die auch im Rheingau mit der größten Aufmerksamkeit beobachtet wird, daß man die offenen Gassen genau nach der Mittagslinie legt, mag auch das Rebstück eine Exposition haben, welche es wolle, die Reben müssen nach der Mittagslinie abgezielt sein. So allein ist es möglich, der Sonne den meisten Effect zu lassen, weil sie im Spätjahr oft nur einige Stunden erwärmend wirkt, da ein allzu starker Thau, der sich gewöhnlich tropfenweise ansammlet, eine frühere Erwärmung hindert, und zu seiner eigenen Verdünstung zu viele Wärme einschluckt, folglich dem Boden entziehet.

Gerade dieser Regel entgegen, ist besonders die Erziehung in Tübingen, wo man die Reben fächerförmig so ausbreitet, daß jeder Stock seinen Schatten bis zum nächsten werfen muß, und so die freie Einwirkung der Sonne auf den Boden gleichsam absichtlich abgehalten wird. Würden die Reben so gestellt, daß sie, anstatt den Berg quer herüber laufende Gassen zu bilden, solche bildeten, welche von dem Berge herab laufen, so könnte die Sonne allenthalben eindringen, und Wärme im Boden verbreiten; so aber bleibt der Boden immer beschattet, und zwar aus dem Grunde, weil die Weinbergsleute den Wahn haben, man müsse den Rebstock so ausbreiten, daß die Trauben von der Sonne beschienen würden; daher kommt die verkehrte fächerförmige Ausbreitung, die gerade das umgekehrte einer rationellen Erziehung ist. Ferner bestimmt auch noch die Handarbeit die Leute zu dieser verkehrten Behandlung, indem sie leichter den Boden quer herüber bebauen, als der Länge nach, indem sich

dadurch die Erde weniger abbaut. So muß oft die beste Sache durch solche verkehrte Ansichten und Absichten unterliegen, daher es von großem Nutzen ist, wenn man die Weingärtner nicht Herr werden läßt, sie bilden gewöhnlich eine natürliche Opposition gegen alles Bessere, an das sie nicht gewohnt sind. (Darüber ein mehreres in einem folgenden Abschnitt).

An demselben Fehler leidet auch der Weinbau in Metzingen, wo in einem gut bestockten Weinberg, wegen dem nahen Beisammensitzen der Stöcke auf 2 Fuß im Herbste selten ein Sonnenstrahl auf den Boden dringen kann, daher jene Weine immer den Charakter an sich tragen, als seyen sie aus noch unausgebildeten, oder besser gesagt, aus noch unreifen Trauben gepreßt. Es war daher ein höchst verdienstliches Unternehmen, daß auch hier die Weinbaugesellschaft einen Musterweinberg anlegte, worin nicht allein bessere Rebsorten, sondern auch eine bessere Erziehung zu Grunde gelegt wurde.

Daß die in dem Remsthale und oberen Neckarthale so häufige Nebenbenutzungen in den Weinbergen, wo besonders das Welschkorn die Hauptrolle spielt, das oft so häufig angepflanzt ist, daß man in nur geringer Entfernung vor lauter Welschkorn keine Traubenstöcke sieht, höchst schädlich sind, bedarf wohl keiner näheren Erörterung; denn es ist nicht genug, daß man die Reben unregelmäßig vertheilt, wodurch natürlich die Sonne abgehalten wird, sondern man benützt noch jedes freie Fleckchen, und bepflanzt dieses, damit ja kein Sonnenstrahl den Boden erwärmen kann. Man sucht freilich diesen Nachtheil dadurch zu beschwichtigen, daß man sagt, bis zur Traubenreife kämen die Sommergewächse aus den Weinbergen; allein bis dorthin ists zu spät, sie haben den Reben die vorbereitende Sonnenwärme entzogen, sie haben eine kühle und feuchte untere Luftschichte gebildet, worin sich wohl die Traube ausdehnen konnte, allein das Gewürzhafte, was eine gute reife Traube haben und dem Weine mittheilen soll, konnte sich in einer solch kalten feuchten Region nicht bilden. Wohl geben die Trauben so vielen Wein, als

ohne diese Nebenpflanzungen, wobei diese gewöhnlich gut gedüngt werden, allein was für einen Wein geben Sie?

Zuletzt muß ich noch einer Erziehung erwähnen, die noch gar mancher Nachhülfe bedürfte; es ist nämlich die in Würtemberg mit dem Namen Kammerzen belegte Spalier-Erziehung.

Bevor ich aber diese näher beleuchte, erlaube ich mir einige Bemerkungen über den Mangel solcher Kammerzen, da wo sie mit Vortheil angebracht werden könnten. Indessen bin ich nicht der erste, der über diese Sache spricht, schon mehrere Weinbauverständige im Lande, besonders Herr Hofdomänenrath von Gock, hat in seinen Schriften diesen Gegenstand angeregt, allein dessen Worte verklangen bisher ohne Nachhall.

Wenn man die Menge von Terrassenmauern betrachtet, die in den Weinbergen Würtembergs kahl, nackt und unbenutzt dastehen, so kann man sich des Gedankens nicht enthalten „warum werden solche vortreffliche Stellen nicht zur Rebenpflanzung benutzt?“ Wenn wir diese Mauern als Flächen betrachten, die mit Reben bekleidet, denselben Ertrag liefern, wie die Bodenfläche, und die wegen dem Reflex der Sonne dieselbe Qualität liefern wie der Boden, so kann man sich nur wundern, daß man bisher so vielen Platz im Lande unbenutzt ließ. Man messe nur einmal die Flächen der Mauern eines großen Weinberges *) und stelle deren Quadratfläche in ein Ganzes zusammen, dann wird man staunen, welchen bedeutenden Raum man vor sich hat, der den Ertrag eines Weinberges bedeutend erhöht, und der von so vielen bisher unbeachtet und unbenutzt blieb. Es ist eine Vernachlässigung in der Oekonomie, welche man in jetziger Zeit sich nicht mehr zu Schulden kommen lassen sollte, und worauf die Besitzer so wie die Weinbauvereine schon längst ein thätigeres Augenmerk hätten richten sollen.

---

*) Man lese darüber nur die betreffenden Stellen in Gundelsheim und Oberrieringen.

Das Haupthinderniß, das einer solchen Anpflanzung bisher entgegenstand, war die Anlage und Behandlung der Terrassenmauern selbst. Die meisten derselben sind nämlich so angelegt, daß sie nur die Höhe des Bodens haben; wenn nun ein starker Regenguß kommt, so fließt das Wasser der anstoßenden Terrasse über die Mauer herab und sammelt sich am Fuße derselben in eine längs der Mauer gezogene Grube, von wo das Wasser in den Hauptabzug, welcher gewöhnlich das Geschäffel oder der Eingang ist, geleitet wird. Da also vor der Mauer ein Graben ist, wo man keine Reben hinpflanzen kann, auch die Reben selbst durch das herabfließende Wasser zu sehr beschmutzt würden, so war also diese Einrichtung bisher ein natürliches Hinderniß der Anpflanzung.

Diesem Mißverhältniß ist aber auf eine ganz leichte Art abzuhelfen. Man erhöhe die Mauer nur um einen oder anderthalb Fuß, wodurch sich ein Wassergraben oberhalb der Mauer bildet, der auch zugleich als Gang benutzt werden kann, dann werfe man den unteren Graben zu, lege gute Wurzelreben, deren Wurzeln 1 bis 2 Fuß von der Mauer entfernt sind, nahe an die Mauer hin, und pflanze diese sachgemäß daran hinauf, so ist mit leichter Mühe der Sache abgeholfen und dem Besitzer ein bedeutender Mehrertrag gesichert *).

Diese Art der Bepflanzung ist auch weit sicherer, als jene, wo man die Reben von der oberen Terrasse durch ein Loch in der Mauer herauszieht, und oberhalb der Mauer an ein Geländer pflanzt, wie es an mehreren Orten stellenweise geschieht. Zwei Nachtheile fin-

*) Wohl wird mancher die Einwendung machen, daß das Wasser hinter der Mauer gesammelt, leicht in dieselbe eindringe und ihren Einsturz herbeiführe; diese Befürchtung ist aber grundlos, sobald man hinter der Mauer einen etwas ausgehöhlten Graben anlegt, der zugleich als Eingang dient, wodurch der Boden immerhin so fest ist, daß nicht viel Wasser eindringen kann, sobald es nur den gehörigen Ablauf hat. Wenn sich dieß bei alten horizontal laufenden Mauern auch wohl nicht mehr anbringen läßt, so sollte man wenigstens bei neueren Anlagen darauf Bedacht nehmen.

den bei dieser Methode statt. Der erste ist der, daß eine durch die Mauer gezogene Rebe weit leichter im Winter erfriert, als eine solche, die nur im Boden liegt, was man in den kalten Wintern von 1827 und 1829 genugsam erfahren hat, wo ganze Reihen von Rebstöcken erfroren, die nahe an den Mauern standen, während die andere nächste Reihe nichts litt. Der zweite Nachtheil ist aber hauptsächlich der, daß die Trauben, da sie über der Mauer erzogen werden, keine reflektirte Sonnenwärme genießen, als wenn sie unmittelbar an der Mauer erzogen werden, sie sind selbst schon der bewegten freien Luft zu viel ausgesetzt, wenn gleich sie auch von der Sonne beschienen werden, und erreichen deßhalb nie den erhöheten Reifegrad, den eine Traube an einer Mauer erhält. Zudem macht ein solches Geländer auch auf die nächsten Reihen Schatten und hindert so die Boden-Erwärmung, was alles bei der unmittelbaren Erziehung an den Mauern nicht statt findet.

Ich komme nun zu der in Würtemberg üblichen Kammerziehung, wie sie durch Fig. 40 — 41 hinreichend versinnlicht wird. Das Geländer ist 6 und 7 Fuß hoch, an welches alle 4 Fuß ein Stock mit zwei Schenkeln oder alle 8 Fuß ein Stock mit vier Schenkeln angepflanzt werden, welche in etwas gebogener horizontaler Lage an die Latten festgebunden werden.

Wer in solchen Erziehungen selbst mehrfach gearbeitet hat, dem muß das Mangelhafte einer solchen Behandlnng sogleich in die Augen fallen, denn es ist hier der größte Theil des gegebenen Raumes unbenutzt; unten, wo die Schenkel oder Tragreben angeschnitten sind, hängen die Trauben und zwei Drittheile der ganzen Fläche bleibt unbenutzt; zwar bindet man an die Pfähle des oberen Raumes die grünen Ruthen, die man sorgfältig bis zur ganzen Höhe aufpflanzt, und denen man hier eine besondere aber unnöthige Aufmerksamkeit schenkt; man begrünt zwar auf diese Art theilweise eine Wand, allein darin liegt kein Vortheil. Eine Rebenwand soll auch ganz mit Trauben behangen seyn, wenn sie dem Eigenthümer nu-

tzenbringend seyn soll. Dieß ist aber hier nicht der Fall, indem bei solcher Erziehung grade nur der halbe Ertrag erhalten wird.

Dieser Erziehung gegenüber steht die Winkelschnitt-Erziehung in weit vortheilhafteren Lichte, da sie gerade den doppelten Ertrag liefert, indem der obere Theil des Spaliers, der hier uubenutzt ist, nach gewissen Regeln eben so mit Tragreben bekleidet ist, wie der untere, folglich der doppelte Ertrag sich arithmetisch nachweisen läßt, was auch einige neuere Anlagen, die nach dieser Erziehung aus den früheren umgeschaffen wurden, anschaulich genug beweisen *).

Noch muß ich eines Gegenstandes erwähnen, der vielleicht manchen von minderer Bedeutung scheinen mag, allein von größerer Bedeutung ist, als manche glauben. Es ist dieß das sorgfältige Ausbrechen der Aberzähne, das in Würtemberg so eifrigst beobachtet wird, und wovon mancher sich großen Nutzen verspricht, ohne zu wissen, daß er sich vielleicht dadurch großen Schaden zufügt.

Man ist nämlich allgemein der Meinung, daß die Aberzähne der Ausbildung des Fruchtauges hinderlich seyen, man glaubt, diese entzögen dem Auge den nöthigen bildenden Saftzufluß, und läßt sich dadurch täuschen, daß nach Entfernung der Aberzähne die Augen größer werden, in der Meinung das Auge habe sich kräftiger ausgebildet und sey für das künftige Jahr fruchtbarer. Dieß ist aber eine wirkliche Täuschung, die durch das Anschwellen der Augen hervorgebracht wird. Dieses Anschwellen ist keine Vervollkommnung der inneren Organisation des Auges, sondern es ist ein künstliches Vorrücken in der künftigen Vegetation.

Wenn man nämlich diejenigen Körper, in welche sich bisher der Saft vertheilte, entfernt, wodurch man gleichsam den Saft einzwängt, so sucht sich gleichsam der Saft wieder einen Ausweg zu verschaffen, indem er immer bildend und erschaffend wirkt, er sucht

*) Wer sich über diese neuere Erziehungsart näher belehren will, lese nur die für diesen Gegenstand hauptsächlich bestimmte Schrift „Die Tafeltrauben von Brenner" bei Winter in Heidelberg 1835.

sich also gleichsam einen neuen Ausweg dadurch zu verschaffen, daß er Keime belebt, die zum Schlafe bis zum künftigen Jahre bestimmt sind. Davon kann man sich gar leicht überzeugen, wenn man grüne Reben abzwickt, dann werden bald die oberen Augen, die fürs künftige Jahr zur Fruchtbringung von der Natur bestimmt sind, austreiben, und sich sogar die im Keime gelegenen Blüthen entwickeln, woraus die sogenannten Härlinge entstehen, die zur Herbstzeit gewöhnlich noch unreif und unausgebildet sind. Wir haben also den Beweis vor Augen liegen, daß wir die Natur aus ihren Schranken zu bringen vermögen. So gut also bei einer starken Einkürzung ein Auge zur vollständigen Triebfähigkeit gebracht werden kann, so gut kann auch bei einiger Einschränkung seiner Entwickelung das Auge zu einer unvollkommenen Triebfähigkeit gebracht werden, nämlich daß es sich nicht völlig entwickele, sondern nur etwas, wodurch eine Anschwellung des Auges, dieß täuschende Fruchtbarerwerden desselben hervorgebracht wird.

Dieß ist also der künstliche Zustand, in welchen der Würtemberger durch seine Besorglichkeit die Reben bringt, ehe der Winter eintritt.

Nun fragt sichs, ob dieser gleichsam unnatürliche Zustand nicht die Schuld hat, daß im Winter die Reben so gerne erfrieren. Ich leite diese Idee davon her, weil in anderen Ländern, namentlich in Rheinbaiern, Rheinhessen und Rheingau die Reben nicht so leicht erfrieren, indem dort die Aberzähne nicht ausgebrochen und dadurch die Augen vor zu frühzeitiger Entwickelung bewahrt werden, wodurch sie den äußeren Einflüssen mehr Widerstand leisten können.

Ich ließ mich selbst früher von der Ansicht leiten, daß das Ausbrechen der Aberzähne zur Bildung der Augen nothwendig sey, bis ich nach Rheinbaiern kam, wo man diese Arbeit gar nicht kennt. Ich sahe dort eine Menge Reben, welche so starke Aberzähne trugen, daß sie fast die Dicke der Hauptrebe hatten. Ich äußerte mich darüber gegen einen Weinbergsmann, und bemerkte ihm, daß die Augen ja nicht fruchtbar würden, wenn die Aberzähne so überhand näh-

men, worauf mich dieser mit lächelnder Miene an eine nebenstehende Tragrebe verwies, die voller Trauben hieng, und an der man noch sehr deutlich sehen konnte, wie im Frühjahr gleichdicke Aberzähne oberhalb dem Auge abgeschnitten waren; dieß änderte natürlich meine bisherige Meinung, und gab mir sogleich die Idee, daß das künstliche Hervorbringen der Augen in Würtemberg wahrscheinlich die Empfänglichkeit für den Frost zur Folge habe, die man an änderen Orten nicht kennt, wo man diese unnöthige Arbeit unterläßt, und wo man vom Decken im Winter nichts weiß. Was mich in dieser Ansicht später bekräftigte, war ein Artikel über diesen Gegenstand, den ich in einer Beschreibung des ungarischen Weinbaues *) fand, und worin gesagt wird: „Man hüte sich die Irenbrut (Aberzähne) wegzubrechen, damit das Auge im Schlaf erhalten werde." Man hat also dorten eine ganz entgegengesetzte *Ansicht von der* Irenbrut, als in Würtemberg.

Es ist aber auch wirklich eine ganz auffallende Handlung, daß man so sorgfältig die Reben von allen Achseltrieben befreiet **) und dadurch die Rebe zwingt, immer nach oben zu treiben, so daß sie eft eine Höhe von 8 bis 10 Fuß und noch mehr erreicht. Zu was nützt diese künstliche unnöthige Verlängerung einer Rebe, die ja doch wieder abgeschnitten wird? Durch diese Behandlung wird auch das Bedürfniß langer Pfähle herbeigeführt, und man hat überdieß noch die unnöthige Mühe des öfteren Aufbindens. Würde man die Reben nicht so sorgfältig auszwicken, d. h. die Sommerruthen, die zu künftigem Tragholz bestimmt sind, so könnten sie nicht so hoch treiben, und würden den Boden nicht so sehr beschatten, denn ein gut gehaltener Weinberg gleicht vor dem Ueberhauen ***) einem jungen Walde in dem es immer kühl auf dem Boden ist. Man lasse daher

*) Ungarns Weinbau von Schams. Pest 1832.

**) Manche zwicken sogar auch noch die Ranken ab, die ganz der Natur des Gewächses angehören, in der Meinung, daß diese als überflüßige Körper, der Rebe nur Nahrung entzögen.

***) In Würtemberg.

den Trauben ihre natürliche Decke, und suche nur den Boden zu erwärmen, dann wird man gewiß bessere Weine erzielen.

Zum Schlusse muß ich noch eines Gegenstandes erwähnen, wodurch der Weinertrag bedeutend vermehrt werden könnte. Es ist dieß nämlich eine sachgemäße Benutzung der vielen Steinkästen am Neckar und an der Enz **). Diese entziehen dem Weinbergs-Boden eine große Fläche, die aber auf eine künstliche Art dennoch benutzt werden könnte, wenn man diese große kahle Steinhaufen mit stark auslaufenden Reben überziehen würde, was mit aller Leichtigkeit geschehen könnte, wenn man nach Art der Munzinger an der Nahe die Reben gerade auf den Steinen ohne besondere Stütze hinlaufen ließe, wodurch sich lange Schenkel bildeten, auf welchen man alsdann nur Zapfen von 3 bis 4 Augen anzuschneiden hätte. So könnte man diese Steinkästen bis zur Hälfte überziehen, wenn man nur die Hauptstöcke fleißig im Dunge erhielte, damit sie Kraft genug behielten. Daß auf diese Art Thiere die Trauben gefährdten würden, ist eine eitle Meinung, denn ein Thier, das seine Nahrung sucht, geht auch einige Schritte weiter und verzehrt dorten die Trauben so gut wie da.

Die Weinlese.

Dieses die Weinbereitung vorbereitende Geschäft bedarf in Würtemberg gleich vielen anderen Ländern noch großer Reformen, bis es ein befriedigendes Resultat liefern kann. So wenig Wichtigkeit im Allgemeinen von den gewöhnlichen Weingärtnern auf das Geschäft der Weinlese gelegt wird, so ist es doch das Wichtigste bei einer sachgemäßen Weinbereitung, denn durch eine gute Leitung bei der Lese ist man im Stande, das Produkt auf den doppelten, ja noch höheren Werth zu bringen, was ich bereits im 2. und 3. Hefte zur Genüge dargethan habe. Durch eine gute Auswahl, durch zweckmä-

**) Man sehe darüber Besigheim §. 321 und 322.

ßige Behandlung ist man im Stande, Produkte hervorzubringen, die man früher nie gekannt hatte; nur von unserer eigenen Intelligenz hängt es ab, das, was uns der Schöpfer oft in so reicher Fülle spendete, gehörig zu würdigen, und aus dieser Gabe das Edelste zu ziehen. Deßhalb gehört es wirklich noch zu den großen Ungereimtheiten unserer Zeit, daß wir im allgemeinen in der Beurtheilung dieses Zweiges der Weinbehandlung noch so zurücke sind, daß wir darin die widernatürlichsten Fehler begehen. Man nehme nur einmal den Akt der Lese nach gewöhnlichem Gange, wie sehr oft den besten Erfahrungen zuwider gehandelt wird, und wie mancher gleichsam absichtlich, aber aus Unkenntniß, die beste Gabe selbst verdirbt, oder verderben läßt, wie in der Sache gehudelt und geschnudelt wird, wie man die edle Gabe durch Mißhandlung mißachtet und vernachlässigt.

Nicht genug, daß, wenn der Weingärtner das ganze Jahr unter saurem Schweiße dem längst ersehnten Ziele, dem Herbste, entgegen gearbeitet hatte, er doch auf einmal allen Schranken entgegen ist, und unter Murren und Schmähen über die Vorgesetzten nicht den Tag erwarten kann, wo er lesen darf, gleichsam als wenn diese immer seinem Interesse entgegen stünden, während sie doch das Gegentheil bezwecken; er ergreift auch mit einer unverzeihlichen Hast die Zeit, wo er seinen vermeintlichen Fesseln entledigt worden, und rafft in Eile alles zusammen, wie wenn jeder folgende Tag ihm sein Eigenthum rauben würde. Mögen nun äußere Umstände seyn wie sie wollen, mag es regnen, oder mögen die Trauben noch so voll Wasser hängen, darum bekümmert man sich wenig, wenn nur die Trauben in der Bütte sind. An eine Auswahl der Trauben oder sonstige Besserungen wird gar wenig gedacht, und manche erklären dieß heute noch für Spielereien, besonders solche, die noch nie etwas edleres gekostet haben, als ihren gewöhnlichen Trunk, der ihnen gut genug ist *).

*) Schon im Jahre 1828 hat Dr. Berg aus Stuttgart im **14 ten** Bande des Correspondenzblattes auf die Spätlese aufmerksam gemacht, auch das Morgensfrühe Lesen abgerathen, da es einen Unterschied von 6 Grad

Wie selten wird nur daran gedacht, die augenfällig unbrauchbare Trauben, die noch unreif, krank, eingeschrumpft, frühzeitig vom Stocke abgefallen und auf dem Boden halb verdorben sind, von den guten zu sondern, und besonders zu lesen, manche schneiden sogar die sogenannte Härlinge, die durch Nachtrieb entstanden, aber noch unreif sind, ab, und werfen sie zur Masse, nur um viele Brühe zu bekommen, wozu die ungeheuren Pressen alle Hilfe leisten.

Ein weiteres Gebrechen in der Weinbereitung ist das Zusammenwerfen der Trauben in eine Bütte aus verschiedenen Lagen. Bekanntlich hat Würtemberg nebst vielen guten Lagen auch manche sehr geringe, die oft ganz nördlich sind, und wohl vielen, aber nur geringen Wein geben *). Meistens ist die ärmere Klasse im Besitze letzterer, die wohl auch in guter Lage einen Antheil haben, der dann als Aushängeschild für das Ganze gilt, indem ohne Rücksicht alles in eine Bütte zusammen geworfen wird. Doch solches Gemenge findet auch seine Käufer, und oft zu guten Preisen, weil zur Verkaufszeit der Wein nicht beurtheilt werden kann **). Selbst das Zusammenwerfen der Trauben aus den hohen Bergebenen, zu denen der Bergabhänge ist ein Mißbrauch, der einer guten Weinbereitung ganz fremd seyn sollte ***), allein darauf wird leider zu wenig gesehen, da die Vorliebe zur Anpflanzung der Reben auf Berghöhen

---

machen soll. Ferner sagt er in Betreff der Gährung, daß so lange die Gewohnheit des Ein- und Verkaufs im Herbst nicht aufhöre, es nicht besser werden könne.

*) Nördliche Lagen geben bekanntlich mehr Trauben, die auch größer sind, als die südlichen.

**) Mundelsheim, das seine Weine nach Lagen sortirt, macht hierin eine Ausnahme.

***) Schon vor 70 Jahren sagte der ehrwürdige Sprenger in seinem classischen Werke über den Weinbau Würtembergs, „daß man den mittleren Theil des ganzen Weinberges besonders lesen und keltern sollte, und eben so den oberen und unteren Theil auch zusammen, und diese beiderlei Weine abgesondert halten sollte.“

noch allgemein zu vorherrschend ist, unbekümmert, welche Qualität dort wächst; viele Beispiele wären darüber anzuführen, besonders im Weinsberger Thale, namentlich aber will ich Besigheim bezeichnen, das eine kostbare Lage hat, wo die Trauben die höchste Veredlung erhalten. Gewöhnlich ziehen aber hier die Weinberge bis auf die Höhen, und laufen da noch etwas oben fort, wo nur ein geringer Wein wächst, der aber jedesmal zu dem unteren besseren gelesen wird. Man lese nur das 2. und 3. Heft, wo ähnliche Beispiele bei Nierstein und bei Geisenheim im Rheingau gegeben sind, am ersteren Orte kostet der Wein auf der Höhe 150 — 200 fl., während er an dem dicht anstoßenden Abhange 1000 fl. und noch mehr gilt. Bei Geisenheim ist sogar die Gränze nur eine Mauer, unter dieser wachsen die kostbarsten Weine, und oberhalb dieser nur ganz geringe, die oft nur das Drittel oder Viertel Werth haben, gegen die untern.

Als Nachtrag, aber im Gegensatze zu dem eben Angeführten ist es eben so nachtheilig, wenn man die Lese fast nur zu einem Akte des Vergnügens macht, wo man der Bewirthung der Gäste mehr Aufmerksamkeit schenkt als dem Hauptgeschäft der Lese. Wohl soll man sich der Gabe Gottes freuen, und mit Freude und heiterem Sinn diese edele Gabe empfangen, aber den Weinberg zum Tummelplatz rauschender Vergnügungen zu machen, wo man die meiste Aufmerksamkeit den Späßen und oft Ausgelassenheiten der Leser widmet, und darüber den Hauptzweck vergißt, dieß ist unrecht.

Die Lese soll überall ein ernstes Geschäft seyn, das mit aller Aufmerksamkeit behandelt seyn will, wenn es recht geschehen soll. Der Eigenthümer soll die Aufsicht über das Ganze, sowohl über die Leute als ihr Geschäft führen, er soll jeden in dem ihm angewiesenen Berufe beaufsichtigen, er soll Sorge tragen, daß die gehörige Auswahl der Trauben geschehe, daß reife und unreife getrennt werden, daß die nöthige Reinlichkeit beobachtet werde, ferner daß zur gehörigen Zeit die Trauben nach Hause gebracht, und wohin sie gebracht werden, genug er muß in der Periode der Lese für die Gegenwart und für die Zukunft sorgen. Dieß alles fällt weg, wenn er nur Gesellschaft

empfangen und unterhalten muß, dann sind die Leser eine Heerde ohne Hirten; wenn gleich auch dieser oder jener Weingärtner zur Aufsicht bestellt ist, so wird weder solche Ordnung noch solche Aufsicht gepflogen, als wenn der Herr selbst zugegen ist. Gewöhnlich macht man sich dabei noch den Spaß die Leser und Leserinnen zu besonderer Lustigkeit durch Trunk zu ermuntern, um die Gesellschaft dadurch zu unterhalten, wodurch denn vollends eine Unordnung entsteht, die außer der Unachtsamkeit auf das Geschäft selbst bedeutenden Schaden für den Eigenthümer zur Folge hat, indem eine Menge Pfähle abgebrochen und Stöcke beschädigt werden.

Man besuche nur einmal andere Gegenden, wo man der Weinbereitung die nöthige Aufmerksamkeit widmet, wo auch der Leser schon von der Wichtigkeit seines Geschäftes unterrichtet ist, da wird man keinen solchen Lärm oder Tumult in den Weinbergen vernehmen; Gesellschaften zum Vergnügen sind da nur seltene Erscheinungen in dieser Zeit. Der Herr beaufsichtigt gewöhnlich selbst seine Leute, er weiset sie zu ihrem Geschäfte gehörig an, er geht zu Zeiten nach Hause, sieht in der Kelter und den Fässern nach, weil gewöhnlich über Mittag und die Nacht hindurch das gekeltert wird was den Tag vorher gelesen wurde; er ordnet an, welche Sorte, oder welche Ladung in dieses oder jenes Fuß gebracht werden soll u. dgl. mehr *).

Dieß alles kennt man in Würtemberg nur als Ausnahmen. Im Allgemeinen wird ohne Auswahl abgeschnitten, was Saft hat, und in die große Bütte geworfen, was die Weinberge liefern; dort

*) Als ich im Spätjahr 1836 auf meiner Reise in Frankreich das Land der Medoes bei Bordeaux besuchte, wo gerade allgemeine Lese war, konnte ich in den Chateaus dieser herrlichen grandiosen Anstalten, nur durch die besondere Empfehlung meines Führers, die Besitzer dieser Schlösser zu sprechen bekommen, indem in der Regel diese großen Rebgutsbesitzer zur Lesezeit keine Besuche annehmen, um nicht in der Aufsicht über das ganze Geschäft gestört zu werden, das gewöhnlich durch diese Herren selbst geleitet wird. Mag jeder Rebgutsbesitzer hier einen Spiegel finden. Wer aber auch die vollendetste und aufmerksamste Weinbereitung sehen und kennen lernen will, der reise nach Medoc.

ist die große Werkstätte, wo durch die Gährung Gutes und Schlechtes sich zu einem Guten verbinden soll. Man nehme nur ein Beispiel daran, wenn die Trauben zur Champagner-Fabrikation gekauft werden, wie sorgfältig man hier in der Auswahl ist. Würde man alles zusammenschneiden, wie es gewachsen ist, man würde sicherlich nicht das edle Produkt herausbringen. Eben so kann man sich durch sorgfältige Auswahl einen ausgezeichneten Wein für seinen Keller bereiten, ohne gerade Champagner daraus machen zu wollen.

Ein weiterer Nachtheil ist auch der, daß man im Allgemeinen noch zu wenig Rücksicht darauf nimmt, daß kein Wasser in den Most komme. Hier veranlassen oft kleinliche Rücksichten, weil man die einmal bestellten oder gedungenen Leser nicht unbeschäftigt lassen will, daß man entweder zu frühe Morgens, wo noch an jeder Beere ein Tropfen Wasser hängt, oder gar bei Regenwetter die Trauben abnimmt, wodurch aber der Wein bedeutend leichter wird, was viele nicht glauben. Man gieße nur einmal eine Nußschale voll Wasser in ein Glas Most oder Wein, und wäge mit der Most- oder Weinwage vergleichend beide Flüssigkeiten, so wird man sogleich einen Unterschied von einigen Graden finden, wenn man seiner Zunge nicht so viel zutrauen will, daß man dieß schon ohne Wage erkenne.

Die Keltereinrichtung.

Diese Anstalt, so wie sie noch in Würtemberg besteht, ist von hochwichtigem Interesse für die Weinbereitung, und sie verdient um so mehr eine umsichtige Beleuchtung, da sie von so mächtigem Einflusse auf die Qualität der Weine ist.

Die Kelter-Verhältnisse in Würtemberg sind folgende.

In jedem Orte, wo Weinbau getrieben wird, befindet sich ein auch mehrere große Keltergebäude, in welchen mehrere große Baumpressen sich befinden.

In vielen Orten sind diese Keltergebäude an schicklichen Stellen in der Weinbergs-Flur selbst, und jede Kelter hat ihren eigenen

Bann oder Bezirk, wohin die Trauben gebracht werden müssen. Gewöhnlich wird im Sommer und Winter das größere Herbstgeschirr, die Bütten und Tretzüber, in diesem Gebäude verwahrt. Viele solcher Keltergebäude haben noch die Einrichtung, daß immer an der innern Wand rings herum große Bütten gestellt werden können, wie es besonders in Metzingen schön eingerichtet ist. Bei der größten Anzahl hingegen, werden die Standbütten außerhalb des Gebäudes herumgestellt, so zwar, daß eine geregelte Ordnung hierin herrscht, und die Standbütten so aufgestellt werden, wie die Buden auf einem Markte. Es sind regelmäßige Gassen gebildet, durch welche man fahren kann, um Wein auf oder ab zu laden. Jeder Weinbergs-Eigenthümer hat hier wie auf einem Jahrmarkt seinen eigenen Platz, der mit 3 großen Quadersteinen bezeichnet ist, worauf die Standbütte gestellt wird *), in welche dann ohne Unterschied die zerquetschten Trauben mehrere Tage hinter einander zusammen geworfen werden.

Ursprünglich gehörten fast alle diese Keltergebäude der weltlichen oder geistlichen Herrschaft, sie wurden von dieser erbaut und unterhalten, wogegen sie auch den Zehndten, und die verschiedenen Boden- und Zinsweine empfiengen.

In neuerer Zeit hat sich die Zehndtherrschaft überzeugt, daß die Unterhaltung der Gebäude nur eine Last für ihre Casse seye, da der Zehndte und die übrigen Abgaben ja doch geleistet werden müssen, deßhalb hat sie auch mit den meisten Gemeinden bereits ein Abkommen getroffen, nach welchem diese Gebäude entweder auf Pacht oder Eigenthum um billige Preise überlassen wurden, eben so hat sie auch um wirklich sehr billige Preise den Zehndten an viele Gemeinden verpachtet, wodurch den Weinproduzenten allerdings manche Erleichterung zukam; allein an den meisten Orten werden noch die früheren Abgaben erhoben, theils um die Ankäufe zu bestreiten, theils um

*) In Untertürkheim nimmt sich dieß besonders gut aus, da auf einer langen Straße jeder Eigenthümer seine Standbütte auf solchen Steinen vor seinem Hause stehen hat, was einem Jahrmarkte ganz ähnlich sieht.

das Pachtgeld dadurch zusammen zu bringen, wodurch also der alte Hemmschuh noch jährlich angelegt wird, der einer freieren Bewegung hinderlich ist.

Wenn nun die Zeit der Lese heran kommt, so richtet jeder seine Standbütte zu rechte, und während der Lese bringt jeder seine zerquetschten Trauben aus dem der Kelter zugewiesenen Distrikte in die vorbereitete Standbütte, wo sie dann ihres ferneren Schicksals harren *).

In den meisten Orten ist es üblich, daß das Recht auf die Kelter zu kommen, verlooßt wird, wornach gar oft die letzte Nummer 2 und 3 Wochen warten muß, bis sie an die Reihe kommt, doch dieß wird in der Regel nicht so strenge beobachtet, da derjenige, welcher früher verkauft, gewöhnlich von seinen Vorgängern, die noch nicht verkauft haben, die Erlaubniß erhält vorher pressen zu dürfen, sobald eine Presse frei wird. In Bönnigheim und Umgegend bestimmt die Verkaufszeit das Vorrecht zum Keltern, wer früher verkauft, darf auch früher keltern.

Gewöhnlich erleidet hier der Wein seine erste stürmische Gährung indem in den ersten 8 Tagen wenige Käufe gemacht werden. Es ist hier der Fall wie bei jedem andern Handel auch. Kein Käufer und kein Verkäufer will zuerst einen Kauf machen, bevor er sich über den Standpunkt des laufenden Werthes verlässiget hat. Darüber gehen immer 8 Tage hin. Nun ist es gar oft der Fall, daß die Käufer aus Absicht oder Spekulation eine Zeit lang sich zurück halten, ehe sie ein Gebot thun, oder einen Kauf eingehen, um die Verkäufer etwas nachgiebig oder mürbe zu machen, was ein Handelsvortheil ist, indem die Verkäufer sogleich aufschlagen, wenn die Käufer sich frühe einstellen, oder ihre Zahl sich mehrt, und diese sogleich die Muthmaßung bekommen, daß der Wein aufschlage. Diese verschiedenen Operationen verursachen immer, daß 8 bis 14 Tage vergehen, bis sich

*) In Eßlingen werden die Trauben unzerdrückt in die Stadt getragen; wo sie in der Standbütte erst zerkleinert werden. In Neuhausen an der Alp werden sie auch ganz in Küsten nach Hause geführt.

einmal ein fester Kauf gebildet, und ein Abzug der Waare sich eingestellt hat, nach welchem erst noch 8 bis 14 Tage vergehen, bis alles gepreßt und abgeführt werden kann, da eine so große Masse von Wein, wie sie oft hier aufgehäuft ist, nicht so leicht befördert werden kann.

Ist während dieser Zeit warmes Wetter, wo oft im dritten Tage schon eine vollständige Gährung eintritt, so vollendet hier der Wein seinen ganzen Gährungsprozeß unter freiem Himmel, die Trebermasse hebt sich bekanntlich über die Flüssigkeit empor, und die daranhängende Flüssigkeit geht schnell in Essiggährung über, und es entwickelt sich ein wahrer Essigdunst, wovon man sich genüglich überzeugen kann, wenn man die Gassen durchwandert, wo diese Bütten aufgestellt sind.

Wenn ein Kauf abgeschlossen ist, dann wird die Zeit berechnet, wenn man die Kelter belegen kann, nach dieser kommen die Mostfuhren an, und laden den erst abgelassenen Most — den Vorlauf — ein. Hierauf wird die Masse auf die Kelter gebracht, nach der Regel gepreßt und ebenfalls in Fässern abgeführt, nachdem von Druck und Vorlauf die üblichen Natural-Abgaben geleistet worden sind. Hierauf stellt der Gemeinde-Rechner, oder wer sonst damit beauftragt ist, in dem Lokale der Kelter die Rechnung und der Käufer zahlt dem Rechner die Summe aus. Dieser, welcher mit allen nöthigen Auszügen aus dem Gemeinde-Schuldbuche versehen ist, dem auch jeder Handwerksmann einen Auszug aus seinem Schuldbuche gehorsamst *) überreicht hat, hält nun mit dem Verkäufer wieder Abrechnung und zahlt ihm sofort nach Abzug aller liquiden Forderungen den Rest baar aus.

Dieß ist so das gewöhnliche Bild des Weinverkaufs in Würtemberg **); Ausnahmen finden auch hier, wie in jeder andern Sache statt.

*) Dieser Ausdruck wird in Würtemberg nur allzuhäufig gebraucht.

**) Eine Ausnahme macht der würtembergische Antheil des Taubergrundes.

Wem wird hier nicht im ersten Augenblicke bei solcher Einrichtung, wie sie jetzt noch besteht, ein Uebelstand in allen Verhältnissen einleuchten. Welch großer Nachtheil ist nicht dieß, daß man unter freiem Himmel, unter allen tellurischen Einflüssen eine Waare feil hält, die in möglichster Kürze, oder wenigstens unter *besseren* Vorrichtungen in Sicherheit gebracht werden sollte, die man aber in einer ungewissen Zeit einer theilweisen Zersetzung oder Verderbniß aussetzen muß, weil man den Operationen der Käufer *blosgegeben* ist, die aber gar oft zu eigenem Nachtheile so operiren, daß sie hernach selbst halbverdorbene Waare bekommen. Ist es ein Wunder, wenn man ein geistloses Produkt erhält, das seine stürmische Gährung im Freien durchgemacht hat, wo oft nur unvollkommene Bedeckung der Standbütten*) dem Weingeiste kein Hinderniß entgegenstellt, zu entweichen, was durch die *Wärme* einer so *großen* Masse befördert wird. Man denke sich ferner den Prozeß der Essigbildung, der besonders bei günstigem Wetter selbst bei aller Vorsicht und Untertauchen der Trestermasse nicht zu verhüten ist, wie hier *in* diese geistige Flüssigkeit der Keim zur Essiggährung, zu dem sogenannten S t i c h gelegt wird, der bei irgend einer günstigen Gelegenheit, (die bei der üblichen Kellerwirthschaft nicht selten ist) um sich greift, und die ganze Masse ansteckt. Ists denn ein Wunder, wenn ein so behandelter Wein sich keines besonderen Rufes erfreuen kann, was auch die Centralstelle des landwirthschaftlichen Vereins schon veranlaßte, 1834 einen Preis von 40 Dukaten auszusetzen für die beste Beantwortung der Frage: „W i e i s t d e r M o s t i m H e r b s t

---

wo der größte Theil des Weines von dem Eigenthümer eingekellert wird, und wo man auch kleinere Schraubenpressen hat und die großen Baumpressen kaum kennt.

*) Vor dem Jahre 1824 waren sogar fast alle Bütten ohne Deckel und standen so im Freien der Sonne und dem Regen ausgesetzt, bis nachher die hohe Regierung durch das anhaltende Regenwetter im Jahre 1824 sich bewogen fühlte, den Befehl zu geben, daß alle Standbütten bedeckt seyn müßten, was auch 1825 und 1826 allgemein im Lande eingeführt wurde.

am besten zu bereiten und im Keller am zweckmäßigsten zu behandeln?"

Eine Ausnahme hiervon machen natürlich viele vermögliche Privaten, die ihren Wein selbst einkellern, so wie die königliche und gutsherrliche Beamten, und besonders die alte ehemalige freie Reichsstadt Heilbrenn, die 150 Privat-Keltern besitzt, und 1822 den Zehnten auf 20 Jahre um 2 fl. pr. Morgen gepachtet hat.

Nachdem ich nun den Zustand der Trauben nach der Lese geschildert habe, so will ich auch meine Ansicht über die Baumpressen hier niederlegen. Diese Baumpressen sind riesige Maschinen, die einen ungeheuren Druck auf die zarten Trauben ausüben. Gewöhnlich haben sie einen Hebel von 30 bis 40 Fuß Länge, der aus 4 oder 6 übereinander liegenden Eichbäumen von solcher Länge besteht. An dem vordersten Punkte eines solchen Hebels hängt entweder ein Gewicht von 50 bis 60 Zentner, oder die vordere Schraube die solches Gewicht trägt, ist in dem Boden befestigt, womit man eine solche Kraft ausübt, daß die vier Eichbäume sich biegen, wenn die Presse scharf zugezogen ist. Man denke sich nun welch ungeheuerer Druck auf diese Art hervorgebracht wird, wenn nach den Gesetzen der Mechanik der Hebel mit jeder zunehmenden Länge an doppelter Kraft gewinnt. Was können nicht schon 4 oder 6 Eichbäume vermöge ihres eigenen Gewichtes wirken, das durch die Hebelform noch mehr als verzehnfacht wird. Hängt man nun noch vornen an diesen Hebel ein Gewicht von 50 Zentner, oder spannt man gar diesen Hebel bis er sich biegen muß, so stellt sich ein Druckverhältniß heraus, dessen Berechnung in Zahlen ins Unendliche geht. Ich bin überzeugt, daß man damit aus jedem grünen Holze den Saft herauspressen kann. Diese schrecklichen Druckmaschinen sind die so beliebten Baumpressen, denen der Würtemberger so zugethan ist, daß er alle andere Pressen für unzureichend hält. Sie allein können den Weingärtner befriedigen, andere Preßmaschinen befriedigen ihn nicht, denn hier sieht er und überzeugt sich, daß keine höhere Kraft einen Tropfen mehr herauszubringen vermag, er ist also befrie-

digt, ob der letzte Druck Wein oder der Saft aus den Stielen oder Kämmen*) ist, darum bekümmert er sich nichts, er will nur vielen Wein ausgepreßt haben.

Zwar hat man dabei den Vortheil, daß man große Massen auf einmal auspressen kann, so daß man zwei- und dreimal mehr Trauben unter einen Druck bringt, als mit den gewöhnlichen großen einschraubigen Keltern, die in andern Ländern allgemein üblich sind; aber eben dieses große Maschinenwesen bringt so vielfache Nachtheile in die Weinbereitung und ist mit seinem großen Hebel gerade der Hebel, der im Weinbau alles bessere Aufkommen niederdrückt und sich demselben entgegenstemmt. Daß ohne Umänderung dieses Keltersystems nicht leicht ein allgemeiner Aufschwung im Weinbau gedeihen kann, ist sehr begreiflich. In diesem Keltersysteme und dessen Operation liegt die Wurzel alles Uebels, das die Weinkultur im Lande bis jetzt noch belastet. Diese Maschinen gehören den gröberen Umrissen der Vorzeit an, wo man bei Trinkgelagen den Wein auch in größeren Massen verbrauchte, wo der Name **Wein** schon befriedigte und der Gaumen weniger verwöhnt war, wo die Güte des Weines nach seinem Alter bestimmt wurde, und ein Wein ein ganzes Säkulum liegen mußte, bis er die Eigenschaften eines guten Weines erhielt; wo man weder eine Auslese noch eine Spätlese kannte, sondern der Begriff allein vorherrschend war, daß nur der Wein in großen Massen gut werden könne, daher die ungeheueren Fässer in den Kellern, worin man sonst den Wein lange Jahre

---

*) Ich habe darüber einmal einen entscheidenden Versuch gemacht, indem ich den letzten Druck, und zwar nicht den von solch ungeheurer Maschine, mit Kreide sättigte, in der Absicht, die Säuere abzustumpfen, und blos den Zucker dem Weine beizumengen. Wie staunte ich aber als die Säure abgestumpft war, und ich nur noch eine schlecht und fade schmeckende Brühe hatte, die gar keine Süßigkeit mehr zeigte, und mir zu erkennen gab, daß dieß meistentheils nur der ausgepreßte Saft aus Stielen und Kämmen war, den man sonst zu dem Weine mengte, und ihn natürlich dadurch verschlechterte.

aufbewahrte, die jetzt ebenfalls einer besseren Weinbereitung hinderlich sind, und aus jedem Keller verbannt werden sollten.

Abgerechnet der Schädlichkeit für einen guten Wein, wenn der Saft des letzten ungeheueren Druckes zugegeben wird, der selten noch als Wein zu betrachten ist, liegt in diesen Baumpressen ein Nachtheil, der dem Aufblühen einer besseren Weinkultur immer hemmend entgegen tritt.

Wenn nämlich jemand seine Reben mit edlerem Rebsatze verbessern will, so wird er schon dadurch entmuthigt, ehe er nur den Vorsatz ausführen will, daß er zu einer Zeit, wo es wenig Wein giebt, und das Erträgniß nur ein oder zwei Eimer beträgt, er genöthigt ist, mit einem anderen, der ebenfalls eine kleine Parthie hat, auf die Kelter zu schütten, weil man so kleine Parthien nicht pressen kann, da es der Mühe nicht lohnt, sich damit aufzuhalten. Hat dieser nun viele edle Rebsorten angepflanzt, um seinen Wein zu verbessern, so muß er sich gefallen lassen, daß er mit einem andern zusammen komme, der geringeren Rebsatz und geringere Lage hat. Die Nothwendigkeit zwingt ihn also, daß er sein Besseres mit einem anderen theilen muß, und dafür Schlechteres eingetauscht erhält. Schon diese Voraussetzung entmuthigt den Weingärtner und er denkt bei einer neuen Anlage immer, ich bleibe lieber bei unserem Gewächs, wie sie sich auszudrücken pflegen. Wenn nun vollends der Weingärtner *), der ohnehin sich schwer vom Altgewohnten trennt, einen reinen edlen Rebsatz anlegen soll, muß ihn nicht schon der Gedanke entmuthigen, daß er in den Fall kommen könnte, einen geringen Ertrag nicht pressen zu können, ohne ihn mit einem andern theilen zu müssen, oder daß ihn ein spätes Loos trifft, wo er zur Kelter zugelassen werden kann. Hat nun auch ein

*) Ich spreche deßhalb nur von der gewöhnlichen Classe der Weingärtner, weil sie größtentheils im Besitze der Weinberge ist, und die Begüterten es bisher vorzogen, durch Hypotheken auf solche ihre sicheren Zinsen einzuziehen, anstatt ihr Geld zum eigenem Ankaufe zu verwenden, und so dem Weinbau eine bessere Richtung zu geben.

solcher wirklich das Unglück, daß er eine der letzten Nummern zieht, und er weiß im Voraus, daß wenn Rießling oder Traminer über den Trebern vergähren, der Wein den halben Werth verliert. Müssen nicht solche vorausgesehene Fälle jedem den Muth benehmen, etwas Besseres zu erziehen, wenn er seinen langjährigen Fleiß und seine Spekulation durch solche unvollkommene Einrichtungen am Ende schlecht belohnt sieht. Was nützen da alle Aufmunterungen und Aufforderungen zum Bessermachen. Dieß kömmt mir gerade so vor, als wenn man jemand zum Springen auffordert, und bindet ihm die Hände, damit er sich nicht frei bewegen kann. Abgerechnet alles dessen, ist schon der Umstand der Anpflanzung eines solchen edlen Rebsatzes für den gemeinen Mann hinderlich, daß er keine Fässer hat und vor dem Verkaufe nicht keltern kann, wenn er nicht glücklicherweise früher einen Käufer findet.

Wohl sind in mehreren solchen Kelterhäusern eine oder zwei kleinere Pressen, die man öfters zum Obstpressen benutzt, allein diese sind dann gewöhnlich zu klein und so complicirt gebaut, daß sie wieder nicht dem Bedürfnisse entsprechen, sie sind also eine unzureichende Aushülfe, zumal da solche Obstpressen nie zu Weinpressen benutzt werden sollten, weil diese von dem Obstgeschmack ganz durchdrungen sind, der sich leicht dem Weine mittheilt. Wer nur irgend eine feine Weinzunge hat, der wird dieß im Augenblick erkennen; es sollte sich deßhalb jeder hüten, auf solchen Pressen einen feinen Wein zu keltern, so wie man nicht vorsichtig genug seyn kann, Traubenwein nicht in ein Faß zu thun, worin vorher Obstwein war, in kurzer Zeit wird der beste Wein den Geruch und Geschmack des Obstweins angenommen haben. Man glaubt oft nicht wie empfindlich der Wein in Bezug auf solchen Nebengeschmack ist, *daher* sind auch schon gar zu oft Verdächtigungen der Art vorgekommen, ohne daß ein wirklicher Betrug statt fand. Denn das Holz nimmt gar zu sehr die Eigenschaften einer darin befindlichen Flüssigkeit auf. So z. B. darf man nur in ein Faß, in welchem lange Zeit alter Wein gelegen war, einen neuen klaren Wein bringen; nach Verlauf

einiger Zeit wird ihn Niemand mehr für neuen Wein erkennen, sondern Jeder wird ihn für einen mehrjährigen Wein halten*).

Aus den angeführten Thatsachen geht genügend hervor, daß das jetzige Keltersystem dem Bedürfnisse unserer Zeit durchaus nicht mehr entspricht. Würden statt diesen großen Baumkeltern eine dreifache Anzahl kleinerer Schraubenkeltern, die 4 bis 5 Eimer bequem fassen können, angebracht, so würde dem Bedürfnisse weit eher entsprochen werden, das Pressen könnte zeitgemäßer von Statten gehen, und die Sache würde in jeder Hinsicht besser gefördert, denn es ist gar oft der Fall, daß einer oder der andere, welcher seinen Most verkauft hat, 4 — 5 Tage warten muß, bis er zur Kelter kann, denn die Sache wird dadurch am meisten aufgehalten, daß mancher nicht so viel zu pressen hat, daß die Kelter gerade damit angefüllt wird; allein diese kleinere Portion nimmt fast dieselbe Zeit in Anspruch, wie eine größere, sie erfordert 10 bis 12 Stunden Zeit und muß gerade so behandelt und eben so oft geschnitten werden, als wenn das Doppelte auf dem Biet läge. Wären aber die Kräfte getheilt, so würde man gerade oft das Doppelte leisten können Natürlich müßte man sich darin auch begnüglich finden, daß nicht der letzte Tropfen Saft, der in der Regel doch nichts taugt, und mehr Schaden als Nutzen bringt, herausgepreßt würde.

Daß man aus einer solch ungeheueren Maschine von 4 und 6 Eichbäumen füglich 3 Schraubenkeltern verfertigen kann, daran zweifle ich keinen Augenblick, und Jeder, der den beiderseitigen Holzbedarf bemißt, wird diese Ueberzeugung mit mir theilen. Es wäre deßhalb im Interesse der guten Sache sehr zu wünschen, wenn bei

*) Als vor zwei Jahren Se. Maj. der König von Preußen aus dem Keller zu Johannisberg ein Stück 1822r Wein (1400 Bouteillen) um den enormen Preiß von 13,000 fl. bezog, so wurde das Stück-Faß, worin dieser Wein lag, mit einem vorzüglichen 1831r Wein aufgefüllt, wodurch dieser so an Güte gewann, daß sein Werth in kurzer Zeit um 1000 fl. zunahm, wie mich der dortige Oberkellermeister in einem Briefe versicherte.

neu zu erbauenden Keltern darauf Rücksicht genommen würde, daß man statt der Baumkeltern die zweckmäßigeren Schraubenkeltern einführte. So z. B. konnte ich mein Bedauern nicht unterdrücken, als ich bei meinem Besuche von Mundelsheim 1833 eine prächtige neue Kelter aufführen sah, die, wenn ich nicht irre, fünf solcher Baumpressen enthält, worunter zwei mit sechs Eichbäumen sind. Sie soll 6000 fl. gekostet haben. Hätte man aus dieser hier wirklich verschwendeten Holzmasse nicht bequem 15 bis 18 Schraubenkeltern von verschiedener Größe herstellen können, die jeder Anforderung und jedem Bedürfnisse entsprechen hätten, zumal da in Mundelsheim die Trauben nach den verschiedenen Lagen sortirt werden, wozu man ohnehin eine erweiterte Keltereinrichtung bedarf.

Zwar bin ich nicht berufen, über Staats-Einrichtungen abzusprechen, dieß ist auch keineswegs mein Zweck. Mein Zweck ist eigentlich nur ein historischer, nämlich eine Sache zu schildern, wie sie wirklich ist. Wenn ich hier und da eine Ansicht oder ein Urtheil abgebe, so geschieht dieß lediglich im Interesse der Sache, die ich bearbeite, vielleicht wird doch hie und da etwas Gutes dadurch gestiftet. Wer schon so vieles gesehen und erfahren wie ich, darf sich auch wohl erkühnen, etwas Mehreres zu sagen.

Haben sich ja auch schon mehrere erleuchtete Würtemberger *) darüber geäußert und den Wunsch ausgesprochen, daß das Kelterwesen verbessert werden möge.

Vor der Hand ist wohl nicht abzusehen, wie eine Aenderung in dem bereits bestehenden Systeme vorzunehmen wäre, ohne alle bisherigen Verhältnisse gewaltsam zu zerstören, indem das jetzt Bestehende in dem bürgerlichen und merkantilischen Leben allzutiefe Wurzeln gefaßt hat; nur die Zeit kann hier eine Aenderung hervorbringen, wenn man das Alte nicht mehr unterstützt, wodurch sich dann

*) Siehe Memmingers Beschreibung von Würtemberg S. 316. V. Gock „der Weinbau am Bodensee" S. 54—55. Band 14 des Correspondenzblatt Bemerkungen von Dr. Berg.

neuere merkantilische Gestaltungen bilden; vielleicht ist dann später die Regierung im Stande, durch eine Verordnung die Sache zu unterstützen. Hat sie ja auch das Recht und die Macht neues Maas, neues Gewicht und neuen Münzfuß einzuführen, wodurch den Inhabern des Alten ebenfalls Schaden entsteht; eben so wird es auch hier seyn können; einmal muß die Bahn gebrochen werden, wenn auch daraus theilweise Verluste entspringen, das ist der Welt Lauf. Kleine Verluste stehen immer auf jeder neuen Einrichtung, sie mag seyn, welche sie will; wollte man dieß jedesmal vermeiden, so würde in der Welt nichts Besseres geschaffen werden können.

Ein Seitenstück zu der allgemeinen Keltereinrichtung, sind die noch allenthalben bestehenden Weinmärkte, die auch früher am Rheine bestanden, jedoch in ganz anderer Form. Wohl mögen diese zur Zeit ihrer Gründung und ihres früheren Bestandes eine zweckmäßige Einrichtung gewesen seyn, weil auf diese Art die Behörde sowohl die Sicherheit, als die Reinheit des Produktes beaufsichtigen konnte, auch war diese Einrichtung die bequemste zum sicheren Einzug der Naturalabgaben, die an manchen Orten so vielfach waren; allein jetzt haben die Sachen sich ganz anders gestaltet. Was die Reinheit des Weines betrifft, dafür haben wir jetzt Prüfungsmittel, die man früher nicht kannte.

Das Hauptübel aber, womit dieß Institut belastet ist, das ist die nachtheilige Einwirkung des Feilhaltens unter freiem Himmel auf die Qualität des Weines. Wenn die Trauben abgeschnitten und zerquetscht sind, dann sollen sie vor Licht und Luft bewahrt werden, beide bewirken eine nachtheilige Zersetzung ihrer Bestandtheile, sie gehören nunmehr einer anderen Region, sie gehören dem Keller an, wo in dunklen verschlossenen Räumen der Traubensaft sich veredlen kann, es muß ihm Ruhe gegönnt werden, daß er sich ungestört zu dem ausbilden kann, wozu er bestimmt ist. Wie ganz anders verhält es sich aber unter beständigem freiem Luftzutritt, wo gar bald die stürmische Gährung eintritt, es erwärmt sich die Masse, und aus den Bütten steigt ein warmer Dunst, der den feinen Geist und

das der Traube eigene Aroma theilweise mit fort nimmt. Die Tre- bermasse hebt sich in die Höhe, und mit diesem Acte tritt eine Essig- bildung ein, die man durch öfteres Untertauchen unter die Flüssigkeit zu hemmen sucht, allein man befördert damit zugleich die Verdün- stung des Alkohols, und bringt dabei immer wieder den Keim zur Essig-Bildung in die Masse.

Ist nun der Fall, daß sich in dieser Gährungsperiode gerade Käufer einfinden, so wird, ohne auf diesen so schädlichen Zeitpunkt Rücksicht zu nehmen, der Most abgezogen, und die Treber gekeltert, wodurch dann das edelste des Weines meistens verloren gehet, daher gar viele Weine, wenn sie sich recht ausbilden sollten, abfallen, weil ihnen die Seele ihres Daseyns vergeudet wurde, noch ehe sie zur Ruhe in die kühlen Räume gebracht wurden.

Nun wollen wir aber auch einmal den Stand des Käufers be- leuchten, und ihm zeigen, wie übel er bei solchem Handel berathen ist.

Im gewöhnlichen Handels-Leben bemüht sich doch sonst jeder, der etwas einkauft, die Waare zu prüfen, seye es durch Anschauung oder durch Verkosten mit der Zunge oder sonstigen Prüfuugsmitteln, ehe er einen Kauf, besonders von Werth, eingeht. Hier aber, wo gerade der Gegenstand Geschmack-Sache ist, hier wird, ich mögte fast sagen, am leichtsinnigsten verfahren. Welcher Mensch ist im Stande einen Most zu prüfen, und seine bessere oder geringere Ei- genschaften heraus zu finden, wenn er gerade in der Periode der stür- mischen Gährung oder kurz darnach sich befindet, wo er alle widerli- che Eigenschaften in sich vereiniget? Weder künstliche Hilfsmittel, wie Most- oder Weinwagen, noch natürliche, wie seine Zunge, kön- nen ihn in richtiger Beurtheilung unterstützen; er giebt sich also dem Ohngefähr preiß, und muß erst abwarten, was aus dem Kaufob- jekte wird, ob es sich gut oder übel artet. Dieß ist auch der Grund, warum die Weine gewöhnlich nach einem festgestellten Preise an der Kelter verkauft werden, mögen sie nun seyn, wie sie wollen, dieß wird die Zukunft schon lehren. Aus diesem Grunde entschließen sich

auch die Weingärtner so schwer, ihren Rebsatz zu verbessern, wodurch sie gewöhnlich etwas weniger Wein erhalten, denn wenn einmal der Kauf gemacht ist, dann gilt der eine was der andere gilt, mag er an ganz guter oder schlechter Stelle gewachsen seyn, mag der Rebsatz gering oder verbessert seyn, dieß gilt jetzt alles gleich, Most ist hier Most, man kann ihn ja nicht prüfen, und jeder lobt seinen Most und weiß von 20 Jahren her zu erzählen, wie dieser und jener Käufer mit ihm zufrieden war, und keinen anderen mehr haben wollte, als diesen, und was dergleichen Verkaufsanrühmungen mehr sind. Steht nun ein Verkäufer neben dran, der vielleicht $\frac{1}{3}$ Rießling oder Traminer bei seinem Moste hat, so wird diesem nicht mehr bezahlt, als einem anderen, der vielleicht $\frac{1}{3}$ des geringsten Rebsatzes hat, weil man zu dieser Zeit den Wein nicht prüfen kann, folglich auch seine Vorzüge sich nicht herausstellen, und er froh seyn muß, wenn er für sein Besseres etwa ein Trinkgeld weiter bekommt, das aber nicht die Hälfte ihn entschädigt, für seine gehabte Mühe und für den wenigen Ertrag, der stärker gewesen wäre, hätte er gemeines Zeug gepflanzt. Dieß sind die Folgen des Weinmarktes und der damit verbundenen Kelter-Einrichtung, die jedes bessere Aufkommen gleichsam im Keime schon ersticken, da die Leute diese Mißverhältnisse nur zu gut voraussehen und kennen. Wäre hier die Verfassung wie in anderen Ländern, wo jeder Eigenthümer seinen Wein nach Belieben keltern und in Keller bringen kann, um sein Produkt nach dem wahren Werthe anzubringen, und wo er nicht so den Operationen der Käufer und Weinhändler preiß gegeben ist, so würde längst ein anderer Geist in dem so thätigen Würtemberger aufgetaucht seyn, allein der bereits bestehende Kelterzwang und die damit verbundenen oft außerordentlichen Natural-Abgaben, lassen immer den Wunsch vorherrschend bleiben, daß es nur recht viel werden möge.

Diese Natural-Abgaben, die wahrscheinlich alle einen gerechten Ursprung haben, da sie theils von Schenkungen in früherer Zeit gegen eine bestimmte Abgabe, theils von sonstigen billigen Ueberlassun-

gen der Eigenthümer an Unterthanen oder Untergebene abstammen, und unter vielerlei Benennungen begriffen sind, sind natürlich eine große Last und ein Druck für den Pflichtigen, der sich die Verhältnisse seiner Voreltern nicht denken kann, unter welchen jene die Verbindlichkeiten übernahmen, deßhalb kann auch die Regierung diese nicht so leicht aufheben, ohne gegen die übrigen Steuerpflichtigen ein Unrecht zu begehen.

Indessen könnten doch hier vielleicht mildernde Ansichten Platz gewinnen, um den Weinbau zu unterstützen, der ein bedeutender Nahrungszweig des Landes ist, wenn der Umstand etwa näher erwogen würde, daß eben diejenigen Voreltern, die mit den Natural-Abgaben belastet waren, wenig oder gar keine Steuern bezahlten, und daß die verschiedenen Steuersysteme erst nach dem 30jährigen Kriege eingeführt wurden, indem man vor dieser Zeit von Geldabgaben wenig wußte, sondern nur Natural-Abgaben leistete, die auf Liegenschaften hafteten. Nun werden aber diejenigen, welche im Besitze solcher abgabspflichtigen Grundstücke sind, eben mit derselben Steuer belegt, wie die der freien Grundstücke, wodurch natürlich eine doppelte Belastung entsteht, die für den Pflichtigen allerdings drückend ist, die aber die Regierung als angestammtes Recht nicht ohne Entschädigung losgeben kann, ohne die andern Steuerpflichtigen höher zu belasten.

Indessen hat die Regierung, welche manche Gebrechen, die dem jetzigen Weinbau störend entgegenstanden, längst erkannt hat, ohne geradezu Abhülfe treffen zu können, schon im Jahre 1825 auf eine wahrhaft loyale Weise, in Folge einer eingereichten Vorstellung der Gesellschaft für Weinbauverbesserung, eine Verordnung erlassen, welche ein bedeutendes Vorschreiten in der Weinverbesserung zulässig macht, und wobei nur zu bedauern ist, daß bis jetzt so wenig Gebrauch davon gemacht worden ist. Diese Verordnung bestimmt nämlich, daß Jedem, der seine Weinlese auf eine musterhafte Weise behandeln will, auf vorgängiges Ansuchen bei dem Ortsvorsteher, die Zeit der Traubenlese auf ein oder mehreremal, je nach dem die

Trauben reifen, unabhängig von dem sogenannten Herbstsatze, freigegeben, und selbst dann, wenn der Weinbergsbesitzer ein Verfahren beobachten will, das die Benutzung einer öffentlichen Kelter entbehrlich macht, auf Anzeige bei dem Ortsvorsteher, von dem Gebrauche einer öffentlichen Kelter freigelassen werden muß, und zwar bei finanzkammerlichen Keltern ohne Entschädigung, bei anderen Keltern nach vorgängiger Absindung mit den Besitzern *).

Auch wurden schon im Jahre 1824 denjenigen Weinbergsbesitzern, welche bessere Rebsorten anlegen, eine Gratification von 4 bis 6 Jahren. Zehntfreiheit vom ersten Ertragsjahre an, zugesichert, was ebenfalls eine bedeutende Concession ist.

Bisher fand nämlich ein gewisser Kelterzwang, ein Bannrecht statt, nach welchem jede Kelter das Recht hatte, den Kelterwein ausschließlich aus dem ihr zugewiesenen Distrikte zu beziehen, so zwar, daß jeder, der auf einer eigenen oder anderen Kelter pressen wollte, gerade dieselben Abgaben an seine Distrikts-Kelter leisten mußte, als wenn er von dieser Gebrauch gemacht hätte, was natürlich bisher viele abhielt, sich eigene Pressen anzuschaffen, da sie eine widernatürliche Abgabe geben müssen, und durch eigene Anschaffung nur in Kosten versetzt werden, die sich nie rentiren. Eben so muß jeder, der auf einer anstoßenden Gemarkung Weinberge besitzt, und die Weine bei sich einkellern, oder wenigstens die Trauben zu den seinigen zusammen bringen will, die Abgaben auf der Distrikts-Kelter leisten, ob er da keltert oder nicht; versteht sich, daß er denn auf der Kelter wo er wirklich als Gast preßt, ebenfalls die übliche Abgaben leisten muß, nämlich die doppelte. Dieß wäre freilich nach der Verordnung von 1825 bei den finanzkammerlichen Keltern aufgehoben, allein die meisten Keltern sind bereits an die Gemeinden verpachtet oder verkauft, welche denn dieses Recht, ohne Entschädigung nicht so leicht aufgeben.

---

*) Siehe Gocks „Weinbau am Bodensee" S. 88. Ferner das erste Heft der Mittheilungen der Gesellschaft für Weinverbesserung S. 30.

Dieß ist also ein abermaliger Beleg, daß das bestehende Keltersystem dem Aufkommen einer besseren Weinerzeugung alle Hindernisse entgegen stellt.

Zum Schlusse dieses Gegenstandes erlaube ich mir nur noch einige Bemerkungen in Betreff der Reinlichkeit, bei dem Zerkleineren und Pressen der Trauben.

Es ist nämlich fast allgemein üblich, daß die Trauben in Tretzübern, bei warmem Wetter entweder mit blosen Füßen, oder bei unfreundlichem Wetter mit Stiefeln zertreten werden. Wer hat sich nicht schon von dieser eckelhaften Gewohnheit überzeugt, ohne von einem gewissen Abscheu ergriffen zu werden, wenn man sich die Reinlichkeits-Verhältnisse der hiezu verwendeten Personen dazu denkt, die selbst nicht immer als appetitlich anzuschauen sind. Selbst das Zertreten mit Stiefeln ist Abscheu erregend, da diese selten eigends dazu gemacht werden, sondern gewöhnlich aus der Garderobe der dienenden Klasse genommen werden, wo sie die Fußbekleidung für Ställe und Misthaufen waren. Wenn sie auch gleich von außen gereiniget werden, so bleibt ihr inneres doch eckelhaft, was ich nicht näher bezeichnen möchte. Denn wir müssen uns nur denken, daß der Saft der Trauben auch durch die Fugen eindringt, und so — — — — Dieß alles läßt sich leicht mit breiten Stämpeln ersetzen, womit man die Trauben eben so gut zerquetschen kann.

Eben so unreinlich wird an manchen Orten bei dem Keltern verfahren. Man tritt gewöhnlich mit denselben Stiefeln, mit welchen man den Koth auf den Gassen und den nahe gelegenen Dungstätten zertritt, auf dem Biet herum, wo die Trauben ausgepreßt werden, und tröstet sich und andere damit, daß der Most alles Unreine von selbst ausstoße. Dem ist aber nicht so, denn das auflößliche bleibt aufgelößt, und mit dem Weine verbunden. Das Zweckmäßigste wäre, wenn an jeder Kelter einige Paar Holzschuhe bereit wären, in welche man mit den Stiefeln tritt, solche Fußbekleidung kann man immer reinlich erhalten, und der Arbeiter ist dadurch keinen Augenblick gehindert.

Die Kellerwirthschaft.

So wenig ich bis jetzt der bestehenden Keltereinrichtung das Wort reden konnte, noch weniger kann ich dieses der vielfach bestehenden Kellerwirthschaft thun.

Was die königliche Hofdomainen-Kellerei, so wie die kleineren herrschaftlichen Kellereien und die Keller der großen Weinhändler betrifft, dieß ziehe ich auch deßwegen nicht in den Bereich meiner Beurtheilung, weil sie fast ausschließlich in dem besten Stande sind, und mit Ausnahme von einigem Wesentlichen, z. B. der Faßeinrichtung, wenig zu wünschen übrig lassen. Wer aber in manche Keller kleinerer Wirthe, besonders auf dem Lande, hinabsteigt, den muß ein gewisses Grauen überfallen, zumal wenn man das Bessere kennt, und durch vielfache Anschauung desselben einige Beurtheilung sich zumessen darf.

Dieser mangelhafte Zustand hängt übrigens größtentheils von dem Abgaben-System ab, das zwar einfach in seiner Erhebungsart, aber mit einer guten Weinbehandlung nicht im Einklang steht, was ich sogleich näher entwickeln werde. Die Verhältnisse sind nämlich folgende:

In Würtemberg bestand bisher das Gesetz, daß derjenige, welcher vor Martini seinen Wein verkaufte, d. h. als Most von der Kelter weg, keinen Accis *) zu bezahlen brauchte. Nach dieser Zeit mußte aber vom Gulden Kaufspreis 2 kr. Accis bezahlt werden **). Mogte nun der Bauer an den Wirth, der Wirth an Private, der Weinhändler an die Wirthe verkaufen, dieß war einerlei, was auf die Achse verkauft wurde (was aber nicht unter 1 Imi oder 10 Maas seyn durfte), mußte vom Gulden 2 kr. Accis bezahlen. Zeigte dieß z. B. der Wirth nicht an, wenn er auf die Achse verkaufte, so

*) Hier hat nämlich der Käufer niemals Accis zu bezahlen, sondern nur der Verkäufer.

**) Dieser Accis ist seit den 22. Juli 1836 aufgehoben.

mußte er beim Abstich des Accisors von dem Fehlenden im Fasse das Ohmgeld mit 9 kr. vom Gulden bezahlen.

Es muß nämlich der Wirth, der Most kauft, von jeder gekauften Partie dem Accisor die Anzeige machen. Ist der Herbst vorbei, d. h. Martini den 11. November, da kömmt der Accisor und Ohmgelds-Commissär des Orts, und sticht mit einem graduirten Stabe den Wein ab, und controlirt den früheren Einkauf mit dem gefundenen Vorrath. Ist dieß in Ordnung befunden, dann versiegelt der Accisor vermittelst einer mit Draht durchwirkten Schnur alle gefundenen Fässer im Keller, mögen es so viele seyn, und mögen sie so klein seyn, als sie wollen. Dabei muß der Wirth angeben, um welchen Preis er die Weine verzapfen will, was mit Kreide ans Faß, aber auch mit Tinte ins Buch geschrieben wird. Jedes Faß ist deßhalb auch mit einem hölzernen Hahnen *versehen, vermittelst* dem man zapfen, oder irgend eine Probe aus dem Fasse nehmen kann, da die obere Oeffnung unzugänglich gemacht ist. Alle Vierteljahr kommt der Accisor, nimmt die Siegel von den Fässern weg, sticht mit seinem Instrumente ab, wie viel in dieser Zeit vom Weine verbraucht wurde, und berechnet dem Wirth sein schuldiges Ohmgeld, das auf 15 pCt. des Zapfpreises angesetzt wird. Nach diesem werden die Fässer wieder versiegelt, und in dem Keller ist wieder drei Monate Ruhe, bis das umgelaufene Quartal dieselbe Procedur wieder hervorruft.

Wohl ist dieses Verfahren das sicherste, um allem Unterschleife vorzubeugen, doch der Erfindungsgeist der Menschen in Umgehung der Gesetze ist unergründlich, und so weiß auch mancher Wirth am Hahnen sich zu helfen. Auch zahlt hier der Wirth keineswegs diese Abgabe aus seiner Tasche, sondern er ist nur der Erheber von dem Publikum, das diese Abgabe als indirekte Steuer bezahlt; denn das Zapfmaas ist gegen das Eichmaas gerade um so viel kleiner als das Ohmgeld beträgt, nämlich, wenn der Wirth einen Eimer kauft und verkauft ihn wieder, so hat er gerade so viele Schoppen oder Maase mehr verzapft als er Ohmgeld bezahlen mußte, oder besser, der wür-

tembergische Eimer hat 160 Eichmaas, der Wirth hat aber 176 Schenkmaas. Diese 16 Maas hat nun der Wirth an den Staat abzugeben, es ist dieß der zehnte Theil oder 10 pCt. vom Gulden, da das Ohmgeld nicht vom Einkaufs- sondern vom Verkaufspreis abhängig ist. Nebst diesem Ohmgeld hat er aber auch noch 5 pCt., oder vom Gulden 3 kr. Accis *) für den Zapf zu zahlen, welches die oben bemerkte 15 pCt. oder 9 kr. vom Gulden ausmacht.

So richtig einerseits diese Erhebung ausgeführt wird, so nachtheilig wirkt sie anderseits auf die Behandlung der Weine, die man hier größtentheils in sehr vernachlässigtem Zustande antrifft. Sie trägt größtentheils die Schuld, daß man bei so vielen Wirthen ein Produkt antrifft, das ursprünglich der Schöpfer in den gesegneten Gauen mit aller Güte spendete, das aber später durch Menschenhände vernachlässigt und verdorben wurde.

Vielleicht berühre ich hier zu unzart manche Seiten, allein ich spreche hier aus Erfahrungen, die ich mir während eines Aufenthaltes von 6 Wochen sammelte, wo ich den größten Theil Würtembergs zu Fuß bereiste, und wodurch ich hinreichende Gelegenheit bekam, in manchfache Berührungen zu kommen, wozu seltener hochgestellte Beamte gelangen.

Ich sage hier die Wahrheit, sie darf nicht verschleiert werden, wenn sie Gutes stiften soll, und dieß ist allein der Zweck dieser Blätter. Schon die Accis-Freiheit beim Einkaufe des Mostes war bisher ein Beweggrund, daß die Weinmärkte noch so fortbestanden, wie sie in früheren Zeiten angeordnet waren; wenn auch gleich diese Abgabe eine unbedeutende zu nennen war, so bestimmte sie doch gar oft einen Theil der Verkäufer zu früherem Verkaufe, weil jeder Verkäufer oder Selbstproduzent nach Martini 2 kr. Accis vom Gulden zu zahlen hate, wenn er seinen Wein verkaufte**).

*) Für die Abgabe pr. Achse wird nur 2 kr. bezahlt.

**) Diese Abgabe wurde durch ein Gesetz vom 22. Juli 1836 bereits aufgehoben, woraus man erkennen kann, daß die Regierung, wo es thun-

Solche Kleinigkeiten wirken oft nachtheiliger auf den ganzen merkantilischen Organismus, als man sich denken sollte, und sie bestimmen oft Folgen, die außer aller Berechnung liegen.

Doch dieß wäre wohl bis jetzt das geringste gewesen, allein der Einfluß, den die bezeichnete Erhebung der Abgabe auf die Kellerwirthschaft ausübt, der ist zu mächtig, als daß er nicht von den nachtheiligsten Folgen auf diese Wirthschaft seyn sollte.

Wer je mit einer geregelten freien Kellerwirthschaft bekannt war, wer es weiß, mit welcher Sorgfalt der Wein behandelt seyn will, wie oft er nachgefüllt, und vom Kahn freigehalten werden muß, wenn er rein schmeckend bleiben, und sich gut erhalten soll, dem kann es nur ein Gräuel seyn, wenn er sich die Fässer in seinem Keller versieglen, und so gleichsam die Hände binden lassen muß. Wie oft kommt der Privatmann, der nur ein kleines Weinlager hat, in den Fall, daß wenn ein Faß im Anbruche liegt, daß er mit einem anderen ähnlichen Wein die Lücke nachfüllen muß, damit der Wein nicht abnehme, oder schaalig werde; wie viel mehr kommt nicht ein Wirth in solchen Fall, der vielerlei Sorten Weine zu seinem Geschäft bedarf, und besondere Sorglichkeit im Nachfüllen kleinerer Fässer anzuwenden hat. Alle diese Regeln einer guten Kellerwirthschaft können in diesem Falle nicht angewendet werden, und die unausbleibliche Folge davon ist, daß fast alle ältere Weine einen schaaligen Geschmack erhalten, und ein gut gehaltener alter Wein eine Seltenheit in den Wirthschaften ist *). Man denke sich nur, wenn ein Wein nicht aufgefüllt wird, und wenn, wie es größtentheils der Fall ist, an einem Fasse so lange gezapft wird, bis der letzte Tropfen auslauft, wie solcher Wein gegen das Ende schmecken mag; oder wenn ein Wein im Anbruche liegt, der oft im ganzen Jahre nicht nachgefüllt wird, welch schaaligen Geschmack er annimmt.

---

lich ist, die Hindernisse entfernt, welche dem Emporkommen der Weinbereitung entgegenstehen.

*) Wovon ich mich leider oft genug überzeugte.

Verliert dadurch nicht der ursprünglich beste Wein gänzlich seinen Ruf, und ist es denn ein Wunder, wenn alsdann so vieler Wein aus dem Auslande bezogen wird *), den man im Lande fast eben so gut haben könnte, wenn man ihn nur ordentlich behandeln würde.

Zwar steht es jedem Wirthe frei, seine Weine in der Zwischenzeit zu arrangiren, wenn es ihm beliebt, allein dieß kann er wieder nur unter Controle thun, und im Beisein des Accisors, der nur das Siegel abnehmen darf, und nach vollbrachter Arbeit wieder alles unter Siegel legen muß; er kann sich also helfen, wenn er will; allein, wenn der Mann alle seine Geschäftshandlungen nur entsiegelt und besiegelt machen kann, so wird er solcher beständigen Beaufsichtigung müde, und er sucht das Aufsichtspersonale, das ihm ohnehin schon ein Dorn in den Augen ist, so lange wie möglich entfernt zu halten, da ohnehin manchem das Vierteljahr zu schnell herum geht, und er läßt es beim kürzesten bewenden, d. h. er füllt seine Weine nicht nach, und das Publikum, das zum Glück nicht empfindlich ist, mag sich mit halb abgelebten Weinen begnügen. So entsteht allmählich eine Lauheit in dem Geschäftsmanne, die sich am Ende in wirkliche Indolenz ausartet. So bleibt eine gute Kellerwirthschaft, von der so vieles abhängt, für manche ein unbekanntes Ding, und man darf sich nicht wundern, wenn, wie es mir im Zabergau selbst begegnete, der Wirth den Gast frägt; „ob es denn nothwendig seye, daß man einen Wein im Fasse nachfülle? er habe dieß noch nie gethan."

Diese Gebrechen hat die Regierung wohl theilweise schon längst erkannt, sie hat deßhalb auch zur Erleichterung der Ohmgeldpflichtigen die Sache dahin modifizirt, daß sie jedem freistellt, ein jährliches Aversum zu bezahlen, wodurch sich jeder von der Last der Beaufsichtigung befreien kann, er hat deßhalb nur die Anzeige beim Cameralamte zu machen, welches einen Bericht an die Finanzkammer in Stuttgart abstattet. Diese gestattet denn auf 3 Jahre einen Ac-

*) Im Jahre 1831 wurden aus Rheinbaiern 10,000 Eimer Wein nach Würtemberg gebracht.

cord nach dem Maaßstabe der letztern 4 Quartalien nämlich, daß man sich verbindlich macht, in den kommenden 3 Jahren dasselbe zu bezahlen, wie in dem vergangenen Jahre. Nach Verlauf dieser 3 Jahre kann der Pflichtige ihn wieder aufheben. Solche Accorde können aber die Wirthe nur antreten, nachdem sie 3 Jahre lang das Ohmgeld bezahlt hatten, vor dieser Zeit wird kein Accord angenommen. Viele Wirthe behalten solche Accorde bei, viele gehen aber auch gar keine solche ein, oder kündigen die eingegangene wieder auf, besonders die Landwirthe, wenn sie bei der Abgabe, die bei irgend einer guten Wirthschaft leicht in mehrere hundert Gulden sich beläuft, sich benachtheiligt fühlen; denn die Frequenz einer Wirthschaft auf dem Lande hängt gar oft von dem Gedeihen der Weine ab; treten einige Fehljahre ein, wo das Geld beim Weingärtner rar zu werden anfängt, dann ist der Abgang nicht mehr so stark, wie nach einem Weinjahre, und der Wirth leidet bei einem ungünstigen Accorde Schaden. Diese fallen also wieder der alten schlechten Kellerwirthschaft anheim, und leiden lieber an ihren Weinen Schaden, als daß sie eine Abgabe bezahlen, die in ungünstigen aber nicht voraus zu sehenden Jahrgängen sich zu ihrem Nachtheile herausstellt. Denn wohl nirgends und in keinem Lande hängt der Vortheil des Wirthes so von einem guten Weinjahre ab, als in Würtemberg, wo sowohl gute Hoffnungen als eine günstige Wirklichkeit den Weingärtner zum Weingenusse ermuntern, dagegen bei schlechten Aussichten auch wieder sehr entmuthigen können.

Auf diese Art wird also oft das beste Produkt in kurzer Zeit entwerthet, was denn wieder auf den Ankauf, und von da wieder auf die erste Erziehung und Trauben-Pflanzung zurückwirkt, und mittelbar zur Entmuthigung gegen Pflanzung besserer Rebsorten beiträgt.

Beim Schlusse des Kapitels über die Kellerwirthschaft muß ich noch einer Sache erwähnen, die von größerer Wichtigkeit ist, als vielleicht manche bisher glaubten. Es ist dieß die Faß-Einrichtung, wie sie bis jetzt noch allenthalben besteht.

Gewöhnlich hat man in den Kellern meistens sehr große Fässer zur Aufnahme des Weines, und noch mancher ist stolz auf die riesenhafte Größe seiner Fässer, ohne zu wissen, daß solche Riesen gerade seine ganze Kellerwirthschaft benachtheiligen, und daß sie zu unserer jetzigen Zeit so wenig passen, als die Riesen der Vorzeit uns nützen könnten.

Seitdem wir in neuerer Zeit geregeltere Begriffe über die Weinbereitung erhalten und uns überzeugt haben, daß sich die Weine mehr durch ihre Behandlung als durch ihre Selbsthülfe veredeln müssen, seitdem wir uns durch das im Lande überhandnehmende Biertrinken, überzeugt haben, daß nicht mehr die rohe Masse Wein verbraucht werde, wie sonst, seit dieser Zeit hat man einsehen gelernt, daß solche große Maschinen einer guten Kellerwirthschaft nur hinderlich und nachtheilig seyen.

Man gehe nur ins Rheingau, wo früher in den großen geistlichen Kellern dieselben großen Fässer lagen; man besuche nur das Land, das schon früher zur besseren Erkenntniß in der Weinbereitung kam, ob man da noch diese Undinge antreffen wird, längst sind sie aus den großen weiten Hallen verbannt, die ehemals damit ausgeschmückt waren. Eine andere Zeit, ein anderer Geist. Zu ihrer Zeit waren sie die Zierde eines Kellers, und jetzt sind sie in einem gut eingerichteten Keller nur noch Bavel. Früher hat man die Weine nur nach ihrem Alter geschätzt, und setzte seinen Stolz darauf, ein Faß zu besitzen, dessen Inhalt mehrere Decennien zählte.

Jetzt ist dieß anders, man sucht durch eine sorgfältige Auswahl nur das Beste zu gewinnen, man läßt die Trauben am Stocke reiffer werden, und erreicht dadurch eine höhere Ausbildung des Weines in weit kürzerer Zeit, man läßt das Capital nicht mehr so lange liegen, bis es sich selbst wieder aufgezehrt hat, sondern man setzt es in Zeiten um, um sicheren Gewinn und doch höheren Genuß zu haben.

Dieß alles ist Folge einer besseren Weinbereitung, die aber

hauptsächlich darin besteht, daß man die Trauben sortirt, und das Gute vom Geringen sondert, nicht mehr alles zusammen wirft, und der Zeit das Besserwerden anheim stellt. Um dieses aber zu bewerkstelligen, bedarf man mehrerer kleinerer Gefäße, in welchen man die verschiedenen Sorten aufbewahren kann. Vermittelst dieser kann man oft außergewöhnliche Produkte liefern, man kann der Auswahl größeren Spielraum geben, und kann durch einige ausgezeichnete Proben, sogenannte Paradepferde, einem Keller einen Ruf geben, der früher nie gekannt war, und der gar mächtigen Einfluß auf die Preise im Allgemeinen ausübt. Dieß sind die Operationen und Spekulationen der Rheingauer, und sie erreichen ihren Zweck dadurch, sie erlangen Preiße die wirklich oft den wahren innern Werth übersteigen, und wobei die Liebhaber aus Liebhaberei sich oft selbst überbieten.

In Betracht dieser Verhältnisse ist es wohl einleuchtend, daß man ein anderes Format von Fässern haben muß, wenn man diesen Cautelen nachkommen will. Die großen Fässer contrastiren allzusehr mit einer geregelten Weinbereitung, indem sie das Sortiren der Weine hindern, da alles in den großen Schlund zusammengeworfen werden muß. Wer noch nie die Versuche mit dem Auslesen der Trauben gemacht hat, der kann sich kaum davon überzeugt halten, welche auffallende Resultate man dadurch hervor zu bringen im Stande ist. Man lese nur das Beispiel das ich Seite 69 meines 2ten Heftes anführte, und man wird den Effekt kaum glaublich finden, wo jemand in Nackenheim bei Nierstein 1828 ein Stück Wein besonders auslesen ließ, worauf ihm 1900 fl. geboten wurde, während derselbe der anstoßenden Nachbarn nur mit 300 bis 400 fl. bezahlt wurde. Hiebei darf man aber nicht zu ängstlich in Betreff der Kosten bei der Lese seyn, jede Mehrausgabe wird hier mit wuchernden Zinsen wieder ersetzt.

Um also dieß gehörig ausführen zu können, müssen die Fässer in geeigneter Form seyn, d. h. dürfen nicht zu groß, aber auch nicht zu klein seyn, der Wein muß jedenfalls in einer solchen Masse bei-

sammen seyn, daß er sich gehörig ausbilden kann, wozu immer ein Raumverhältniß von 1000 bis 2000 Bouteillen das Geeignetste ist. Wer mit solchen Fässern seinen Keller ausgerüstet hat, der wird dann im Stande seyn, den Anforderungen unserer Zeit Genüge leisten zu können. Er wird sich mit leichter Mühe ausgezeichnete Partien auf sein Lager bringen, und mit nur einiger Aufmerksamkeit seinem Lager einen früher nie gekannten Ruf verschaffen können, wogegen er mit den großen ungeheuern Fässern nur immer gemeine Waare haben wird, oder wenn sie auch gut seyn mag, nie ausgezeichnet seyn wird, da das Gute immer durch das Geringe verdeckt, und gleichsam herabgewürdigt wurde.

Auch liegt ein weiterer Vortheil in einer zweckmäßigen Ausstattung eines Kellers, daß man dadurch in den Stand gesetzt ist, die Weine gehörig nachzufüllen und die Fässer gefüllt erhalten zu können, was eine Hauptregel einer guten Weinbehandlung ist. Mag auch der Verkauf oder Verbrauch seyn, wie er will, man kann sich immer helfen, und dem Weine die richtige Behandlung angedeihen lassen.

Dagegen bemesse man nur die Verhältnisse, die bei einem Lager von so großen Fässern statt finden. Wer sich je mit Weinhandel, oder mit dem Verkaufe eigener Weine abgab, der kann sich leicht die Fälle denken, wo der Verkäufer gar oft in Verlegenheit gebracht wird. Selten sind die Käufer, die ein großes Faß mit Wein in den Kauf nehmen, häufiger sind dagegen solche Käufer, die nur einen oder einige Eimer Wein verlangen. Hat man nun ein Faß mit 10 bis 15 Eimern, und aus diesem soll man einen auch zwei Eimer herausgeben, in welcher Lage ist nun der Verkäufer. Er will nicht gerne solche Abnehmer abweisen, da die größeren gar zu selten sind, er muß also das große Faß anbrechen, und in demselben einen großen Luftraum lassen, der sogleich eine weiße Haut auf den Wein veranlaßt, die allmählig dicker wird und ein Produkt der Zersetzung des Weines ist. Selbst wenn man alle künstliche Mittel, z. B. Aufbrennen des leeren Raumes oder luft-

dichtes Verschließen des Fasses anwendet, sobald der Wein längere Zeit mit der Luft in Berührung bleibt, so verliert er an Geist, und die längere Folge davon ist das Schaalwerden des Weines, das einer guten Zunge sogleich auffallen wird. Wie ist nun zu helfen, daß dem Uebel begegnet werde, besonders wenn der Verkäufer nicht versichert ist, bald wieder einen ähnlichen Abnehmer zu bekommen? Er muß also entweder das Faß mit anderem Weine auffüllen, wozu man nicht immer gerade Gelegenheit hat, und wodurch auch leicht der Wein in Unruhe kommt, und seine Klarheit verliert, oder er muß den Wein aus dem Fasse in ein kleineres bringen, was mit Umständlichkeit und Verlust verknüpft ist.

Dieß wäre das sachgemäße Verfahren, allein damit wird es selten so genau genommen, man ist wenig darum bekümmert, wenn ein Faß im Anbruche liegen bleibt, man ist schon daran gewöhnt, auch die Zunge gewöhnt sich allmählig daran, besonders bei Privaten, die jeden Tag davon genießen, und das merkliche Abnehmen eines Weines gar nicht gewahr werden, weil sich ihre Geschmacks-Organe nach und nach daran gewöhnen; anders verhält es sich aber bei einem Fremden oder Ausländer, der eine bessere Kellerwirthschaft gewöhnt ist, und dessen Zunge durch reingehaltene Weine in reiner Beurtheilungskraft erhalten wurde.

Dieses Vernachlässigen der Weine im Fasse, das ich so häufig in Würtemberg antraf, ist auch die Schuld, daß man so selten einen gutgehaltenen alten Wein antrifft. So lange die Weine noch jung sind, findet man manche recht angenehme Weine, sie haben Lieblichkeit und Schmelz, das sie vom Sylvaner empfingen, sobald sie aber in das reifere Jünglings-Alter oder Mannes-Alter übergehen sollen, wo sie von Würze und Feuer strahlen sollten, dann sind sie schon hinfällige Greise, d. h. wo sie im Keller nicht gut behandelt wurden. Aus diesem Grunde ziehen auch die Wirthe beim Einkaufe den rothen Wein vor, der vielen Trollinger hat, und gar viele Weine werden zur Zeit, wo man den Wein nicht prüfen kann, nur der Farbe nach gekauft, und die Verkäufer rufen den

Käufern zu: „I han aber en rechte Raute," nämlich Rothen, wodurch er die Güte des Weines andeuten will.

Deßhalb wird auch der Trollinger sobald nicht wieder aus dem Würtemberger Weinbau verdrängt werden, so lange die bestehende Kelter-Einrichtung und Kellerwirthschaft, wie sie jetzt ist, fortbesteht. Denn der Trollinger ist gleichsam Bedingniß zur Erhaltung eines Weines im Fasse, das nicht nachgefüllt wird. Vermöge seiner Menge Gerbesäure, die er enthält, schützt er den Saft der sogenannten weicheren Trauben vor Zersetzung und hält ihn länger in einem rezenten Zustande, natürlich schmeckt das Getränk ein bischen säuerlich und zusammenziehend, das hat aber nichts zu sagen, der Gaumen ist von Jugend auf daran gewöhnt, der Wein wird doch gut geheißen.

Die Weingärtner.

Ich komme nun zu einem Gegenstande, dem Leben und Treiben der Weingärtner, das ich mit einigen Umrissen bezeichnen will.

Wer je Gelegenheit hatte, das Geschäftsleben des würtembergischen Weingärtners kennen zu lernen, der wird mit mir übereinstimmen, daß nicht wohl jemand anderst mit so vieler Ausdauer und Hingebung sich dem edlen Weinstocke widmet, als der Würtemberger. Der Gedanke an seinen Beruf begleitet ihn Morgens beim Aufstehen und Abends beim Niederlegen. Der Weinbau ist die Achse, um welche sich alle seine Lebensverhältnisse drehen. Nach seinem Gott ist er allein seine Sonne, um die sich die Welt seines Berufes dreht, und nur Planeten sind ihm alle andere Arbeiten. Keine Hitze an den brennenden Mauern, keine Kälte, keine schneidende Winde auf den Berghöhen scheuet der Weingärtner, wenn es gilt, seine Lieblinge zu pflegen, unverdrossen steigt er Tag für Tag seine Berge himmelan, und nur zu oft wankt er mit zitternden Knien des Abends seinem Lager zu, um den künftigen Tag mit gleicher Ausdauer das gestrige Werk wieder zu beginnen. Weder Sommer

noch Winter verläßt er seine Weinberge, sie sind seine Welt, der Tummelplatz seines Lebens und seiner Gewohnheiten. Nur die unerbittlichen Elemente können ihn abhalten, die Stätte seines Wirkens zu besuchen. Keinen Tag kennt er, im Laufe des ganzen Jahres, wenn es nur möglichst die Witterung erlaubt, wo er nicht eine Beschäftigung im Weinberge fände. Was könnte sachgemäß mit einem solchen Fleiß erreicht werden!

Wenn sich die ganze Natur zur Ruhe begiebt, so kann er nicht ruhen, seine Sorge umfaßt alle Lebensperioden seiner Schützlinge. Gestattet diesen das große Gesetz — die Natur — ihre Ruhe, so kommt der Weingärtner wie eine sorgliche Mutter, die ihre Kinder im Schlafe zudeckt, damit sie sich nicht verkälten, er befreit seine Rebstöcke von ihren Banden, legt sie um, und deckt sie mit Erde, mit Mist, mit Pfählen, mit Steinen, oder Rasen, je nachdem es üblich ist, damit nicht ein harter Winter ihnen Schaden bringe.

Ist er damit fertig, so holt er, manchmal aus tiefer Grube, sich Erde hervor, und trägt sie, den Rücken schwer belastet, bergan, oft auf beschwerlichem Gestäffel, eine der härtesten Arbeiten, die man nur verrichten kann, wenn man den ganzen Tag noch bei karger Kost schwer beladen bergan und bergab steigen muß.

Endlich gebieten ihm die Elemente Ruhe, und er ergreift ungern eine andere Beschäftigung, als z. B. Dreschen, Holzmachen u. dgl. Sobald die Sonne ihre wohlthuende Strahlen wieder spendet, so ruft sie ihn zu neuer Thätigkeit, entweder hat er eine neue Stelle anzurotten, oder er trägt wieder Erde, Dünger, räumt die Wassergräben und Wasserabzüge aus, und kann kaum den Tag erwarten, wo er seine Reben wieder aus der Decke ziehen kann. (Maria Verkündigung). Ist dieser heran gekommen, dann wird mit allem Eifer die Rebe zur Hand genommen, und mit Hilfe des Messers dieselbe zu ihrer künftigen Bestimmung vorbereitet.

Sind die Reben nach dem Schnitte zusammen gelesen, und in Bogen geformt, dann wird der Boden aufgehackt, damit er locker werde, worauf die Pfähle eingesteckt werden, an welche man die Bö-

gen festbindet. Nach diesem wird der Boden wieder gefelgt, die jungen Triebe und unnöthigen Auswüchse werden weggebrochen, und die Reben, welche das künftige Tragholz bilden sollen, werden an den Pfahl leicht geheftet, nach dem Blühen wird abermal geheftet, zum zweitenmal gefelgt, später wieder aufgebunden, oft zum drittenmal gefelgt, und zuletzt, wenn die Trauben anfangen weich zu werden, schneidet man die Gipfel ab, man überhauet, und bricht oder schneidet die Aberzähne ab. Zu gleicher Zeit werden die etwaige Nebenbenutzungen nach Hause gebracht, wodurch so die Zeit bis zur Lese herumgebracht wird. Die Lese und das Keltern beschäftiget den Weingärtner wieder; hat er sein Geschirr aufgeräumt, dann hat er theils Dünger, theils Rasen (wo es gebräuchlich ist) herbeizuschaffen, die Stöcke auszurüsten, von den Pfählen zu trennen, die Pfähle auf Haufen zu setzen, und die Reben umzulegen, bis die Arbeit am folgenden Jahre von Neuem wieder beginnt.

Dieß ist ein ewig wiederkehrender Turnus, der besorgt wird, und besorgt werden muß, ob der Weinstock etwas trägt oder nicht. Diese Arbeiten greifen aber auch so in einander, und verfolgen sich so regelmäßig und zeitgemäß, daß bis die eine Arbeit vollbracht ist, schon wieder die zweite vor der Thüre steht, folglich fast kein Tag ohne Arbeit ist. Ueberhaupt hat der fleißige Weingärtner den ganzen Sommer hindurch so viel nebenher zu thun, mit aufzuheften, aufzubinden, auszubrechen, den Boden aufzuräumen, da wo sich die Trauben dem Boden zu nahe hängen, und noch so viele Kleinigkeiten, die hier nicht verzeichnet sind, daß kein Tag unbeschäftigt vorübergehen darf. Der Weingärtner von Profession ist auch schon so daran gewöhnt, daß er, wenn er auch keine bestimmte Beschäftigung hat, dennoch nie ohne ein Arbeits-Werkzeug in den Weinberg geht, wenn er auch nur etwas mit Stroh aufbindet, oder sonst ein leichtes Geschäft hat, er muß, wo nicht seine Butte, wenigstens seine Felghaue auf dem Rücken haben. Er kann sich schon selbst nicht ohne ein Werkzeug sehen, und hält es für eine Schande, ohne ein solches sein Haus zu verlassen, weil er die Meinung hat, man

halte ihn für einen Müssiggänger. Selbst da, wo sie mir nur als Führer zu dienen hatten, ließen sie diese Embleme nicht von ihren Schultern.

Die einzige Zeit, die der Weingärtner als Ruhe genießt, und die eigentlich seine Ferien sind, das ist der Zeitraum von der Lese-beendigung bis zum Tage des Verkaufes seines Mostes. Dieß sind seine glücklichsten Tage im Laufe des ganzen Jahres, und hier ruht er gleichsam auf seinen Lorbeeren. Sind die Trauben einmal in der Bütte, und die Lese ist vorbei, dann ist er glücklicher als ein König; an Dinge, die da kommen werden, denkt er jetzt nicht, er lebt nur in der Gegenwart. Wenn man das ganze Wesen eines solchen Verhältnisses kennt, so kann man sich leicht denken, mit welchem Selbstgefühle in der ersten Zeit der Weingärtner bei seiner gefüllten Bütte steht; er macht sich selbst die Berechnung seines Glückes, giebt dem Weine einen ihm convenablen Preiß, und bringt eine ihm wohlgefällige Zahlenreihe heraus, die ihn auf eine höhere Lebensstufe bringt, wie jeder, den irdische Güter beglücken können. Er hält sich gewöhnlich in der Nähe des Weinmarktes auf, plaudert mit seinen Nachbarn, und läßt sich wohl auch einen Schoppen weiter schmecken. Erscheint der erste Kaufmann, so wird ihm mit einem eigenen Stolze begegnet, jeder lobt seine Waare als die beste' und die Hoffnung auf einen höheren Gewinn erlaubt selten so vielen Muth, einen Kauf abzuschließen. Der Wein muß so und so viel gelten, dieß ist die allgemeine Sprache der Verkäufer. Wenn aber einmal 8 bis 10 Tage vorüber gehen, und die Käufer bleiben aus, oder es kommen nur wenige, (was anderseits wieder Spekulation der Käufer ist, die dieß zu ihrem Vortheil aber auch zu ihrem Nachtheil thun), dann wird emsige Erkundigung eingezogen, wie da oder dort der Wein verkauft worden sey. Somit sinkt der Glücksbarometer etwas herunter, der so gutes Wetter prophezeihte, der frühere Stolz wandelt sich allmählig in Geschmeidigkeit um, und mit begierigen Blicken frägt man sich, ob heute noch keine Käufer angekommen seyen. Ist dieß aber der Fall, und ein oder mehrere Akkorde

kommen zu Stande, dann findet sich gewöhnlich der Weingärtner in seiner Rechnung betrogen, denn er erhält gewöhnlich weniger, als er gehofft, er wird also schon in etwas enttäuscht. Gestalten sich aber gar noch die Umstände so, daß die Käufer über die Zeit ausbleiben, oder nicht wieder kommen, dann beengt die Sorge sein Herz, ihm, der weder Faß noch Keller hat, möge der Most liegen bleiben, es ergreift ihn eine Art Verzweiflung, sein mit sauerem Schweiße erzieltes Gut ohne Werth zu sehen, und er fügt sich dann gerne in die Umständr, mögen sie sich günstig oder ungünstig zeigen, denn ihm bleibt keine Wahl mehr übrig als ja zu sagen.

Kommt nun die Zeit, wo der Wein abgefaßt und bezahlt wird, dann wird die Enttäuschung vollendet, der Glücksbarometer fällt auf Regen und Sturm, und es bleibt nur noch die Rückerinnerung an einige glückliche in Hoffnung verlebte Tage. Wohl sieht er die blanken Thaler für sein Gut hinzahlen, er darf sich an deren Anblick weiden, allein ihm wird es nicht vorgezählt, sondern dem Stadtrechner, der gewöhnlich die Rechnung macht und das Geld einzieht, weil er dafür aufgestellt ist, damit die Schulden, besonders aber die Gemeinde- oder heerschaftlichen Schulden zu zahlen.

In den Weinorten ist es nämlich üblich, die Steuern oder sonstige Comunal-Abgaben nur nach dem Herbste zu zahlen, man weiß da nicht anders und ist schon daran gewöhnt, daß der Weingärtner alles mit dem Herbste bezahle, die meisten seiner Bedürfnisse borgt er auch das ganze Jahr hindurch, und die Einrichtung besteht schon gar zu lange, daß der Herbst die Zahlungszeit des Weingärtners geworden ist.

Nachdem nun die üblichen Abgaben von der Kelter geleistet waren, die verschiedenartig im Zehndten, in Kelterwein, Baumwein, Lohnwein, in Bodenwein in 5tel und 4tels Wein bestehen, die Nettoeinnahme festgesetzt, und das Verkaufte bezahlt ist, dann erst hält der Einnehmer mit dem Weingärtner Abrechnung. An diesen wenden sich gewöhnlich alle Gläubiger schon vorher und übergeben ihm ihre Contis, damit er bei der Abrechnung die Forderungen in Abzug

bringen möge. Vorerst werden die herrschaftlichen und Comunalsteuern in Abzug gebracht, dann kommen die Rechnungen der Capitalisten für Zinse, die Rechnungen der Schuster, Schneider, Bäcker, Metzger, Schmiede, Wagner, der Kaufleute, der Wirthe und mancher anderer, die auf den nächsten Herbst Vorschüsse geleistet haben, wodurch mancher Thaler in Abzug gebracht wird. Hat der Mann sich eine Kuh angeschafft, oder ein Stück Gut sich ersteigt, so säumen diese Gläubiger ebenfalls nicht, das Geld von ihm schon in die Hand zu bekommen, wodurch er vollends weniger des baaren Geldes erhält. Bringt er dann den baaren Ueberrest nach Hause, dann bedarf die Familie Kleidung für den Winter, man bedarf Holz u. dgl. mehr, wo gar bald der Rest wieder verschwindet, und der Mann, der sonst kein anderes Geschäft gelernt hat, steht nach dieser Zeit wieder so kahl da, als vor dem Herbste, und das Creditiren fängt von neuem an. Wohl verdient der Mann durch Accordbau anderer Weinberge im Laufe des Jahres noch etwas außer seinem Ertrage, allein dieß ist gewöhnlich schon im Voraus aufgenommen, und hat sich während dem Jahre in die nächsten Bedürfnisse des Lebens getheilt, daß darauf keine Schuldner warten dürfen.

Dieß sind so die Umrisse der Lebensverhältnisse eines gewöhnlichen Weingärtners, er schlägt sich, wie man sich auszudrücken pflegt, auf diese Art ordentlich durch, wenn er auch nicht viel erübrigt, so bleibt er in leidlichen Verhältnissen, und sein Anker, der Kredit, bleibt seine Stütze, bis zum künftigen Jahre, wo er wieder auf Abrechnung zählt, die er mit seinem anerkannten Ehrlichkeitsgefühl gerne vornimmt. Tritt aber der unglückliche Fall ein, daß darauf ein oder zwei Fehljahre folgen, und er nicht im Stande ist, abrechnen zu können, dann häufen sich Mißverhältnisse oft zu ungeheuerer Größe. Nicht genug, daß er das ganze Jahr hindurch vergeblich gearbeitet hat, es verdopplen sich alle Abgaben, alle Schulden zu einer ihm schauderhaften Größe, und nur die Hoffnung auf einen guten Herbst hält noch sein Gemüth aufrecht, daß es nicht erkalte für kommende Arbeit.

Natürlich giebt es auch wieder vermögendere Weingärtner, die in solchen Verhältnissen sind, daß auch ein Fehljahr kommen darf, ohne daß sie zurückgeworfen werden, besonders wenn sie noch ein Nebengeschäft dabei treiben, womit sie ihren jährlichen Unterhalt für ihre Familie sich erwerben können.

Die meisten der Weingärtner haben aber keinen anderen Erwerb, als den aus den Weinbergen, und diese sind dann den Wechselfällen des Glückes gar zu sehr unterworfen, und an dem Gedeihen des Weinstockes hängt allein ihre Existenz. Sie sind aber auch größtentheils im Besitze der Weinberge, die meistens an Vermögliche verpfändet sind, da die Leute von Vermögen es in neuerer Zeit vorgezogen haben, sich die sicheren Zinsen auszahlen zu lassen, und die auf solchem Besitze haftende Lasten Anderen zu übertragen, anstatt ihre Gelder zum Ankaufe solcher Grundstücke zu verwenden, deren Ertrag von den Launen des Himmels abhängig ist.

Gerade dieß ist der Fehler in Würtemberg, daß diejenige Klasse, welche nach ihrem Vermögensstande die Glücksfälle des Weinbaues am besten abwarten könnte, sich von diesem Cultur-Zweige zurückgezogen, und dem Weingärtner diesen unsicheren Besitz überlassen hat. Denn es ist ein mächtiger Unterschied, wenn der Besitzer eines Weinberges verkaufen muß, die Waare mag gelten was sie will, oder wenn er zu ungünstigen Zeiten seinen Wein einkellern, und bessere Zeiten abwarten kann, dann erst stellt sich der Nutzen heraus, zu dem der arme Weingärtner nie gelangt, da er Andere die Gelegenheit gegen sich benutzen lassen muß, nämlich er muß verkaufen, damit die Andern gewinnen können.

Deßhalb sind auch die Weingärtner in anderen Ländern in weit besseren Verhältnissen, wo jeder seinen Wein einkellert, und nach Zeit und Umständen verkaufen kann; ist er dann gedrängt, so giebt er seinen Wein los, und ist er es nicht, so kann er die eintretenden Conjunkturen abwarten, und dadurch jedenfalls seine Waare besser verwerthen, als wenn er auf dem Weinmarkte gezwungen ist, sich in die Operationen der Käufer zu fügen, die es ihrerseits nicht

ermangeln lassen, durch alle Handelsvortheile die Preise so viel wie möglich herunter zu drücken.

Schon der Umstand, daß derjenige, der seinen Wein eingekellert hat, auf einem selbstständigeren Standpunkte sich befindet, als ein solcher, der nur einmal im Jahre reich, und die übrige Zeit wieder arm ist, bringt einen besseren Geist in diese Menschenklasse, und ihre geistige Natur kann sich besser erheben, wenn sie nicht immer so dem Drucke der Zeit unterliegt; sie sind nicht so ängstlich und suchen eher vorwärts zu schreiten, daher sie in der Kultur vorrücken, während diejenigen, denen der geistige Aufschwung fehlt, nicht aus ihrem alten Gleise herauszubringen sind.

Wohl hat der würtemberger Weingärtner sein Geschäft gut erlernt, und er ist Meister in seiner Art; wenn aber diese Art eine Abänderung erleiden soll, wenn nach dem Geiste der Zeit irgend eine Umgestaltung vorgenommen werden soll, dann ist er der erste Gegner alles Neueren, und er sträubt sich mit aller Kraft gegen alles, was seiner bisherigen Ueberzeugung zuwider ist, er bildet dann eine hartnäckige Opposition, die nur durch festes Entgegenhalten gebändigt werden kann; denn der würtembergische Weingärtner ist viel zu sehr verwöhnt und von einem allzugroßen Selbstbegriffe beherrscht, als daß er so leicht etwas annehmen sollte, was ihm bisher fremd war; allein daran ist nichts anderes schuld, als weil bisher die vermögliche, die intelligente und höhere Klasse sich so wenig um das eigentliche Wesen des Weinbaues bekümmerte, und bis jetzt alles, die ganze Geschäftsleitung, den Weingärtnern überließ. Niemand will sich dazu bequemen, den Weinbau in der Natur zu studieren, und selten läßt sich ein Weinbergsbesitzer so weit herab, das Messer zur Hand zu nehmen, und selbst einmal mit zu schneiden, damit er auch lerne, und wisse, was dem Weinstock zugehöre, und was seine Individualität erheischt. Alles wird dem Weingärtner überlassen, und man gibt sich keine Mühe, ihn beurtheilen lernen zu wollen.

Daher kommt es hauptsächlich, daß in Würtemberg die Verbesserungen im Weinbau so erschwerten Eingang finden, weil wenige da

sind, die ihren Weingärtnern sagen können, so, oder so soll es gemacht werden. Man spricht wohl zu seinen Leuten, man habe dieß oder jenes gesehen oder gelesen, und gibt den Wunsch zu erkennen (denn an gutem Willen fehlt es nicht) man mögte es auch eingeführt wissen, dann aber erhebt der alte Weinbauer das Haupt, und demonstrirt nach allen Kräften und mit allen Beweismitteln die Sache so, daß der, durch die Gegengründe ängstlich gemachte, Besitzer endlich nachgiebt, und von seinem Vorhaben abgeht, oder wenn er darauf beharrt, so behandelt der Weingärtner die Sache theilweise wieder nach seiner Art, wodurch endlich Mißgeburten entstehen, die abermals für andere einzuführende Verbesserungen abschreckend sind, und als böse Beispiele für etwaige Neuerungen dastehen. Wird nun eine Sache so verkehrt behandelt, und der Erfolg entspricht nicht den Erwartungen, dann helfen sich die Herren damit (wovon ich mich mehr als einmal überzeugte) daß sie über den Weingärtner losziehen, sich über seinen Unverstand beklagen, und bedauern, daß sie durch die Widerspenstigkeit der Leute nur schwer ihren Zweck erreichen könnten; keiner gesteht aber ein, daß solche Uebelstände in den Mißverhältnissen liegen, die zwischen Herren und Knecht obwalten. Hier spielt der Knecht den Herrn, und er giebt an, was zu thun ist, der Herr ist hier die zweite Person, die ihre Autorität nicht durch Geschäftskenntniß, sondern nur durch Geldmittel noch erhalten kann.

Es ist eine bekannte Sache, daß wenn bei der Landwirthschaft der Herr den Knecht fragen muß, wie wird dieß oder jenes gemacht, daß da eine schlechte Haushaltung ist. Der Herr muß Meister seyn, und der Knecht blos sein Diener, sonst steht es mit der Wirthschaft schlecht.

Wer sich nur irgend in dem Gebiete der Landwirthschaft herum treibt, wird bald finden, wie viel dieses Feld Stoff zum Nachdenken bietet, wie viele günstige und nachtheilige Seiten sich herausstellen, wie viele Combinationen in den Weg treten, die alle aufgefaßt und benutzt werden müssen, um Vortheile daraus zu ziehen. Alles dieses ist selten Sache des Arbeiters, sondern der Schlendrian ist sein

Leiter bei seinem Arbeiten. Warum hängt es oft lediglich von der Intelligenz des Besitzers ab, ob und wie sich ein Gut rentirt; wäre diese nicht nöthig, so könnte ja jeder mit gleichem Vortheil Oeconomie treiben, denn der Boden macht keine Ausnahmen unter den Personen.

Eben so verhält es sich bei dem Weinbau. Hier steht uns noch ein so großes Feld für Verbesserung offen, aber wenige geben sich die Mühe, dafür etwas zu thun, obgleich die auffallendsten Beispiele von vorzüglichen Produkten die unfehlbare Verbesserungsfähigkeit in den verschiedenen Landestheilen dargethan haben.

Wie schon oben gesagt ist, wo der Weinbau rationell betrieben werden soll, und wo eine Verbesserung gedeihen und Wurzel fassen soll, da muß der Herr zugleich Meister seyn, der Wingertsmann darf nur sein Diener seyn, der die Befehle seines Herrn vollzieht. Der Herr muß angeben, wann, zu welcher Zeit, und was gethan werden soll. Nie darf dem Wingertsmanne überlassen bleiben, dieß oder jenes zu thun, wenn er Zeit hat, sonst hängt man immer von dessen Verhältnissen ab, und man hat immer nur eine Nachhypothek auf seine Leistungen.

Deßhalb taugen die Accordarbeiten so wenig, und man wird immer dabei benachtheiligt, wenn auch der ehrlichste Arbeiter dazu gedungen ist. Das liebe Ich verläugnet sich nie bei der höchsten Ehrlichkeit, denn es ist Naturgesetz, die Pflicht der Selbsterhaltung. Ich habe mich von diesen Verhältnissen schon so oft überzeugt, und immer dabei gefunden, daß der Nachtheil auf Seite des Eigenthümers ist, mögen auch die Accorde noch so günstig ausfallen. Aus dem Grunde lerne jeder, der Weinbau treiben will, das Geschäft selbst kennen, er braucht nicht mit der Hacke mit zu arbeiten, aber Schneiden muß er können, und lernen den Rebstock zu behandeln, und einige Bücher darüber lesen, damit er den Schlendrian von der Wirklichkeit zu unterscheiden vermöge.

Dieß thut Würtemberg noch sehr Noth, und so lange es nicht so wird, so wird es sich schwer von dem jetzigen Standpunkte erheben, trotz aller Beruhigungen des Weinbauvereines, trotz aller günstigen Beispiele, die schon weit mehr Nachklang haben sollten, wenn die Leute empfänglicher dafür wären, nämlich solche Leute, denen man Empfänglichkeit zutrauen und zumuthen kann.

Die Leistungen der Weinbaugesellschaften.

Wenn ich bis jetzt die Weinbau- und Weinbereitungs-Verhältnisse Würtembergs in allen Theilen mit möglichster Genauigkeit so zu schildern bemüht war, wie ich sie persönlich und durch Selbstüberzeugung bei meiner Bereisung des Landes fand; wenn ich das, was noch in diesem großen Bereiche zu wünschen übrig ist, in kurzen Umrissen darlegte, um die allgemeine Aufmerksamkeit dahin zu wenden, so ist es auch meine Pflicht, das, was bereits, besonders in neuerer Zeit unter der so vortrefflichen Regierung des jetzigen Königs, für die Emporbringung des vaterländischen Weinbaues geschehen ist, in seinem ganzen Umfange zu schildern, damit man sich überzeugen kann, mit welcher Einsicht, mit welcher Kraft, und mit welchem Aufwande für die Verbesserung des Weinbaues im Lande bis jetzt von mehreren sehr erleuchteten Männern gearbeitet wurde. In keinem Lande wurde wohl noch so viel geschrieben über diesen Gegenstand als in Würtemberg, aus dessen Schooß schon eine Menge Schriften und Aufsätze hervorgiengen, die meistens eine tiefe Einsicht in den Gegenstand verkünden. Selbst in früheren Jahren, als noch der Sinn für Verbesserung des Weinbaues noch nicht so allgemein rege war, als jetzt, haben sich einige Männer in diesem Fache so ausgezeichnet, daß ihre Produkte stets einen klassischen Werth behalten werden, wenn auch noch eine lange Reihe von Jahren über sie

hingegangen seyn wird; stets wird man mit Verehrung den Namen Sprenger lesen, dessen Werk über den vaterländischen Weinbau in 3 starken Bänden eine Vollständigkeit des Gegenstandes in sich trägt, wie wir sie jetzt noch in keinem Werke ähnlicher Art wieder fanden.

Zunächst diesem verdient die Schrift des Pfarrers Kalb, die zwar nicht so umfassend ist als Sprengers Werk, alle Anerkennung einer gediegenen Arbeit, ihre Gründlichkeit ist wahrhaft musterhaft, sie giebt ein treues lebendiges Bild des würtembergischen Weinbaues in der unteren Gegend, nicht allein wie er ist, sondern auch, wie er seyn soll *).

Außer diesen beiden genannten sind in früherer Zeit noch einige Schriften über diesen Gegenstand erschienen, die aber nicht von solcher Bedeutsamkeit sind, weshalb sie auch nicht näher berührt werden sollen.

In neuerer Zeit haben mehrere Männer mit vieler Umsicht sich diesem Gegenstande gewidmet, und theils in Schriften, theils in öffentlichen Blättern manchen guten Saamen ausgestreut. Unter diesen haben sich jedoch Drei besonders ausgezeichnet und zwar jeder in einem eigenen Zweige des Faches.

Obenan stehet Herr Hofdomänen-Rath v. Gock, welcher nebst besonderen Leistungen, die später bezeichnet werden sollen, unsere önologische Literatur mit 2 Schriften bereicherte, die derselben nur zur Zierde gereichen können. Die Eine davon, die Weinrebe betittelt, zerfällt in 2 Theile, in einen theoretischen und einen praktischen. Der erste Theil betrifft die reinwissenschaftliche Seite des Weinstocks, ein System, worin besonders die Classification der Reben verhandelt wird. Der zweite Theil ist der eigentlich praktische, worin die Eigenschaften der in Würtemberg cultivirten Reben namentlich ihre Charaktere, ihre allgemeine Verbreitung, ihre verschiedene

*) Derselbe hat auch schon vor 25 Jahren sehr treffend die Nachtheile der großen Baum-Pressen, Seite 157 — 158, geschildert.

Brauchbarkeit, die verschiedenen Erziehungsarten, und die verschiedenen Behandlungsarten mit einer literarischen und praktischen Gründlichkeit durchgeführt sind, wie man wohl in keiner anderen Schrift ein Gleiches finden wird. Diesem Werke sind sowohl colorirte als nicht colorirte Abbildungen der Traubensorten beigegeben, welche von Hrn. Professor Seuffert trefflich ausgeführt wurden, und wozu die Schrift als erläuternder Text dient.

Die zweite Schrift ist eine Beschreibung des Weinbaues am Bodensee, am oberen Neckar und der schwäbischen Alp, welche sich besonders durch historischen Reichthum, und einer topographischen Gründlichkeit, so weit sie im Gebiete des Weinbaues zu suchen ist, auszeichnet. Sie beurkundet allenthalben das schriftstellerische Talent ihres Verfassers, indem sie alle, auf diesen Gegenstand sich beziehende Quellen erschöpft hat.

Nach Gock folgen Professor Schübler aus Tübingen, und Apotheker Berg aus Stuttgart, welche leider zu frühe aus ihrem segenbringenden Wirkungs-Kreise durch den Tod abberufen wurden.

Was Würtemberg an seinem Schübler verlor, wird jeder Würtemberger, der ihn selbst, und seine Arbeiten kannte, nur zu gut fühlen. Ihm haben wir die vortrefflichsten Versuche über die speziellen und spezifischen Eigenschaften einzelner Traubensorten zu verdanken, und er hat besonders den chemisch-technischen Theil dieses edlen Gewächses zum Gegenstande seiner Aufmerksamkeit gewählt; ihm verdanken wir auch die Berichtigungen einer großen Anzahl von Höhenbestimmungen und eine Menge mit dem Wesen des Weinbaus verflochtener Gegenstände, namentlich auch eine Zusammenstellung der Weinbauverhältnisse in Würtemberg von den Jahren 1236 bis 1830 und manches Andere noch.

Was Berg im Fache des Weinbaus leistete, betrifft besonders den Gährungsprozeß des Traubenmostes, und er hat sich darüber als gewandter Chemiker in mehreren öffentlichen Bekanntmachungen kund gegeben.

Daß er von dem wahren Wesen der Weinbereitung durchdrun-

gen war, dieß beweißt seine letzte Arbeit, welche er im Auftrag der Zentralstelle des landwirthschaftlichen Vereins begann, und die im 2. Band 1. Hefts des Correspondenz-Blattes d. landw. Vereins 1835 aufgenommen ist.

Das, was Berg hier niedergelegt hat, ist eine sehr gelungene Arbeit, sie zeigt, daß der Verfasser von den besten Prinzipien erfüllt war. Schade nur, daß er nicht selbst praktischer Rebmann war, um auch auf seine Umgebung mit größerem Erfolge durch Beispiele wirken zu können.

Außer diesen drei genannten Männern haben sich noch einige durch gemeinnützige Schriften „über den Weinbau" ausgezeichnet, wovon ich nur Professor Gmelin in Tübingen, Pfarrer Steeb in Unter-Riexingen und Kameralverwalter Schader in Ludwigsburg namentlich anführen will.

Wie wir aus dem Angeführten ersehen, hat es bisher in Würtemberg nicht an erleuchteten Männern gefehlt; allein ihr unmittelbarer Einfluß auf das Gesammte war zu schwach, als daß sie eine völlige Reform im Gebiete des Weinbaus hätten hervorrufen können, der so großer Reformen bedürfte. Um das zu bewirken, was der Einzelne mit dem besten Willen oft nicht vermag, so hat im Jahr 1825 eine Anzahl Vaterlandsfreunde sich verbunden, unter der Leitung des Herrn Hofdomänen-Raths von Gock, einen Verein, unter dem Namen „Gesellschaft für die Wein-Verbesserung" zu gründen, welche besonders die Verbesserung des Weinbaus sich zur Aufgabe gemacht hat, zu welchem Zwecke sie auch bis jetzt eine ungeheuere Menge von Reben im Lande vertheilte. Die Mittel hiezu geben die bisherigen Beiträge der Gesellschaftsmitglieder, welche jährlich 6 fl. zahlen, und dann ein bedeutender Staatsbeitrag von jährlich 1000 fl., dem aber durch die besondere Gnade Sr. Maj. später nochmals 1000 fl. zugegeben wurden.

Was die Gesellschaft seit ihrer Gründung in Ausführung ihres vorgesteckten Zieles bis jetzt geleistet hat, das macht Epoche in der Kulturgeschichte Würtembergs; unter keiner Regierung geschah noch

so viel für diesen Kulturzweig, als unter der Regierung des Königs Wilhelm, welcher mit wahrhaft väterlichem Wohlwollen die verschiedenen landwirthschaftlichen Institute beschützt und unterstützt. Dabei darf aber auch nicht übergangen werden, was Gock in diesem Jahrzehnt für die Sache that, und welche Zeit und Mühe er zum Opfer brachte, um seinem Vaterlande sich nützlich zu zeigen. Er war bis jetzt gleichsam die Seele des Instituts, und er ließ sich keine Mühe verdrießen, dem vorgesteckten Ziele mit allem Eifer nach zu kommen. Seine Bemühungen werden erst noch in späteren Jahren völlig anerkannt werden, und gewiß wird die Nachwelt noch den Namen Gock mit Verehrung aussprechen.

Damit die Leser dieser Schrift aber auch ein richtiges und historisches Bild von den Verhältnissen des Weinbaus in Würtemberg erhalten mögen, so ist es hier an seinem Platze, daß nicht allein das geschildert werde, was zu wünschen übrig ist, sondern daß auch das gegeben werde, was bereits zum Vortheil der Sache geschehen ist; es sollen deßhalb in kurzen Umrissen die bisherigen Leistungen der Gesellschaft angeführt werden *).

Vor allem hat der Verein erkannt, daß der würtembergische Wein, nach seiner dermaligen Eigenschaft, sich mehr als Consumtions-Artikel im Inlande, als wie zum Handels-Artikel nach dem Auslande eigene, wie es in früheren Zeiten gewesen ist; er hat erkannt, daß besonders die nachtheilige Seite des Weinbaus in dem Mangel an guten edlen Rebsorten liege, weßhalb er sein Hauptaugenmerk auf Verbreitung derselben richtete; denn namentlich der Rießling, diese edle Rebsorte, war im Lande kaum dem Namen nach bekannt, obgleich schon im Jahr 1811 in den finanzkammerlichen Weinbergen in Untertürkheim damit eine Anlage gemacht wurde, deren Ergebnisse aber zu wenig bekannt wurden.

Die Gesellschaft begann ihr erstes Wirken mit unentgeldlicher Vertheilung edler Rebsorten, welche aus Rießling, Traminer, Bur-

*) Die Gesellschaft hat bis jetzt in 3 Lieferungen von ihrem bisherigen Wirken Rechenschaft abgelegt, woraus das Folgende entnommen ist.

gunder, Ruländer und Urben bestanden, und betrachtete dieß als den Hauptstützpunkt in ihrem patriotischen Unternehmen, sie verbreitete auch wirklich in den ersten vier Jahren allein an Rießlingen 246,535 Schnittlinge und 26,280 Wurzelreben *), und von den übrigen Rebsorten über 100,000 Schnittlinge.

Da aber mit diesen Unterstützungsmitteln der Zweck des Vereines voraussichtlich nicht allein und hinreichend erreicht werden konnte, so hat sie ihr besonderes Augenmerk auf eine Beurtheilung der, aus den verschiedenen Traubensorten erhaltenen Weine gerichtet, wobei sie sich zur Aufgabe machte, zu erforschen, welche Rebsorten die besten Weine nach Gehalt und nach Geschmack liefern, und wie eine Mischung derselben in verschiedenen Proportionen den Anforderungen des Gaumens am besten entspreche, auch welches Gährungsverfahren etwa das Entsprechendste bei den verschiedenen Traubensorten seyn mögte. Demzufolge hat sich aus einem Theile der Gesellschaft ein Actien-Verein gebildet, um Weine aus einzelnen Traubensorten anzukaufen, und dieselben sachgemäß behandeln zu lassen; zugleich wurde dieß Institut durch die besondere Gnade des Königs dadurch unterstützt, daß die einzelnen Rebsorten aus den hofkammerlichen Weinbergen in Untertürkheim ausgelesen, und damit in dem Hofkeller anschließende Versuche gemacht wurden, woraus recht interessante Resultate in dem Laufe von 3 Jahren hervorgiengen, die für die künftige Weinbereitung maßgebend sind.

Um indessen den Sinn für Anpflanzung edler Rebsorten zu erhöhen, so hat im Jahre 1827 die Gesellschaft Prämien für die größte und beste Anpflanzung edler Rebsorten ausgesetzt. Durch ansehnlichen Beitrag aus der königlichen Hofkasse wurde dieselbe in den Stand gesetzt 5 Prämien, und zwar von 70, 60 und 40 fl. absteigend, auszusetzen **), was in den späteren Jahren noch fortgesetzt wurde.

*) Diese größtentheils gegen Bezahlung.

**) Diese Prämien wurden aber nur ausschließend an Weingärtner von Profession abgegeben.

Damit aber den Bestrebungen der Gesellschaft und dem Wirken derselben keine Hemmungen entgegenstehen sollten, so hat dieselbe sich in Betreff verschiedener Gegenstände theils an die hohe Finanzkammer, theils an die hohe Regierung gewandt, von welchen sie auch die befriedigendsten Resolutionen erhielt. Dadurch hat sie nun erwirkt:

Erstens: daß die Umständlichkeit beseitigt wurde, welche bisher bei einer Veränderung in der Cultur der Weinberge gegen die höheren Stellen verbunden war.

Zweitens: daß der Natural-Weinzehnte in ein billiges Geldsurrogat verwandelt werden konnte*).

Drittens: daß demjenigen Weinbergs-Besitzer, der eine der edlen Rebsorten pflanzt, gestattet wird, je nach Verhältniß früher oder später, als der gewöhnliche Herbstsatz ist, seine Trauben abnehmen zu dürfen, wornach sich denn auch das Kelternpersonal zu richten hat.

Viertens: daß derjenige, welcher ein abgeändertes Verfahren bei der Weinbereitung anwenden will, von dem Kelterzwange befreit seyn soll, und zwar bei den finanzkammerlichen Keltern ohne Entschädigung, bei andern aber mit Entschädigung der Berechtigten**).

---

*) In neuerer Zeit hat die Regierung auf eine wahrhaft loyale Weise den Weinzehnten gegen ein sehr billiges Aversum den Gemeinden überlassen.

**) Dieser Kelterzwang oder diese Bannrechte sind ein großes Hinderniß in Verbesserung der Weinkultur, indem dadurch die Privaten abgehalten werden, sich eigene Keltern anzuschaffen, wo man nach Zeit-Erforderniß sein Produkt in seinem Hause selbst sachgemäß behandeln kann. Denn wenn gleich der Private sich eine eigene kleinere Presse anschafft, so muß er dennoch seinen Kelterwein an die Bannkelter abgeben, gleich als ob er auf dieser Kelter seine Trauben gepreßt hätte; ein solcher unnatürliche Zwang entmuthiget natürlich jedes bessere Vorhaben, indem hier ein doppelter Aufwand in Anspruch genommen wird. Zwar hat die hohe Regierung und Finanzkammer zugleich mit der Verpachtung des Zehntens, die Pressen und Keltergebäude um mehr als billige Preise den betreffenden Gemeinden überlassen, und es ist von Seiten der Regierung jede Erleichterung geboten; allein diejenigen Gemeinden, welche die Effekten übernommen haben, beziehen diese Emolumente noch

Fünftens: daß solche, welche eine verbesserte Weinbergs-Anlage machen, vom Staat eine 4 bis 6jährige Zehntfreiheit, vom ersten Ertragsjahre an gerechnet, in Anspruch nehmen dürfen.

Die Gesellschaft hat seit ihrer Gründung mit unermüdetem Eifer ihre Bemühungen fortgesetzt, und hat das sich vorgesteckte Ziel bis jetzt rühmlichst verfolgt.

Die Abgabe von Schnittlingen wurde in den ersten Jahren durch manche Unterbeamte mit einer Lauheit besorgt, die diesem so wohlthätigen Institute manche Nachrede und manchen Vorwurf zuzog, so daß mehrfacher Schaden und darauf erfolgter Mißkredit der Sache daraus erfolgte; denn es traf sich sehr oft, daß Reben Wochen lang nach der Abgabe von der Zentralstelle in Schoppen und Scheunen herum lagen, ohne an die betreffenden Eigenthümer abgeliefert worden zu seyn. Wenn diese dann die Reben empfingen, und mit Vertrauen in ihr Neugereut verpflanzten, das sie mit vieler Mühe und Kosten hergerichtet hatten, so war es gar oft der Fall, daß von der ganzen Anlage oft nur die Hälfte oder gar nur ein Drittheil anwuchs. Diß ist für den Weingärtner eine große Fatalität, welche das Institut öfter in Mißkredit bringen mußte, indem dadurch dem Eigenthümer bedeutender Schaden erwuchs. Um nicht abermal in ähnlichen Nachtheil zu gerathen, so war es öfter der Fall, daß die Leute wieder zu ihren alten Anpflanzungsmitteln griffen, wodurch hernach die alte Vermengung der Rebsorten eintrat, und der Sache wenig Nutzen brachte, außer daß ein Theil der Anlage doch aus edlen Rebsorten bestand. Man denke sich aber auch nur den Hergang der Sache, und es ist nicht zu wundern, daß es so ging, wie es gegangen ist; nämlich, die Direktion bestellte bei einem aus-

---

in der früheren Art fort, indem in der Abtretung auch die Gerechtsame begriffen sind, damit sie dadurch die Kosten, welche bei Erwerbung solcher großer Gebäulichkeiten nicht geringe sind, bestreiten, und die jährliche Unterhaltungskosten hinreichend decken können.

wärtigen Commissionär z. B. 100,000 Reben. Dieser läßt sie durch seine Unterhändler aufkaufen, wozu er wenigstens 3 Wochen Zeit braucht. Sind diese zusammengebracht, dann werden sie auf Wagen geladen und an die Centralstelle abgeliefert, während sie einige Tage unterwegs der Luft ausgesetzt sind. Sind sie an Ort und Stelle angekommen, so wird nach Verlauf einiger Zeit (denn die verschieden bestellten Reben treffen auch nicht auf einem Tage zusammen ein) die Vertheilung gemacht, und die betreffenden Oberämter davon benachrichtigt, daß die Reben zum Abholen bereit liegen. Hierzu findet sich natürlich nicht jeden Tag Gelegenheit, und wenn die Bestellung nicht bedeutend ist, so lohnt es nicht der Mühe, eine expresse Fuhre zu senden, es vergehen also auch hier wieder oft 8 Tage. Sind dann die Reben in den Oberamtsbezirken angelangt, so werden sie gar oft in die nächste Scheune gelegt und die betreffenden Empfänger davon benachrichtigt. Haben diese endlich die Reben in Empfang genommen, dann vergehen wieder mehrere Tage bis sie gehörig untergebracht sind, wo manche Saumselige sie ebenfalls unverwahrt liegen lassen, manche auch von der gehörigen Behandlung nicht unterrichtet sind. So ist's oft der Fall gewesen, daß eine Rebe 4 und 6 Wochen von einer Hand zur andern wandern mußte, bis sie dem Schooße der mütterlichen Erde übergeben werden konnte, wo sie dann halb vertrocknet, den größten Theil ihrer Lebenskraft verlor, was dann die unangenehmen Folgen nach sich zog, daß der größte Theil davon gar nicht anwuchs.

Das Jahr 1829, wo die Reben fast alle erfroren, machte aber diesem Uebelstande dadurch ein Ende, daß man statt der bestellten 550,300 Schnittlinge nur 37,550 abgeben konnte, die im Lande selbst aquirirt wurden, folglich die keine so weite Reise zu machen hatten, und daß man genöthigt war, zu Wurzelreben seine Zuflucht zu nehmen, deren Wachsthum sicherer ist, wovon auch wirklich im Frühjahr 1830 83,230 abgegeben wurden.

Durch den Erfolg dieser Anpflanzungen hat man sich überzeugt, daß die Bepflanzung mit Wurzelreben sicherer und die An-

lagen weniger gefährdet seyen, und somit der Zweck der Gesellschaft besser erreicht werden könne, als wenn man das unsichere Material anpflanze.

Demzufolge hat man im Jahre 1830 schon und natürlich späterhin mehrfach die Oberämter aufgefordert, zu veranstalten, daß aus den, von der Centralstelle erhaltenen Reben, Rebschulen angelegt werden, wodurch man in Stand gesetzt ist, den Weingärtnern ein verlässigeres Anlagsmaterial zu geben *). Auf diese Art erreicht die Gesellschaft nun ihren Zweck, und Niemand wird in seinen Hoffnungen getäuscht, wie es früher der Fall war. Wenn die Leute den gehörigen Unterricht empfangen, die Rebschulen sachgemäß zu behandeln, so daß man im ersten Jahre schon kräftige Stöcke bekommt, so wird auch bald der Glaube schwinden, daß nur 2 und 3 Läuber zur Anpflanzung tauglich wären.

Wie sehr die Gesellschaft sich die Verbreitung edlerer Rebsorten angelegen seyn ließ, erhellet aus der Summe von 538,279 Schnittlingen und 109,310 Wurzelreben, welche sie in dem Zeitraume von 4 Jahren, nämlich von 1827 bis 1830, theils unentgeldlich, theils gegen Bezahlung abgab, und zwar in folgenden Sorten.

	Wurzelreben.	Schnittlinge.
Rießling	40624	177325
Traminer	27700	88067
Klävner	35100	192395
Ruhländer	5300	36547
Rothurben	271	11705
Schwarzurben	150	5500
Ortlieber	165	—
Transport	109310	531539

*) Es haben sich auch inzwischen in vielen Oberämtern eigene Weinbau-Commissionen gebildet, welche die Obsorge für Rebschulen übernommen haben.

		Wurzelreben.	Schnittlinge.
	Transport	109310	531339
Elbling		—	4190
Silvaner		—	1550
Gutedel		—	1000
		109310	538279.

Rechnen wir die Abgabe der 2 früheren Jahre, so wie die Ueberlassung von 4100 Wurzelreben und 216,451 Schnittlingen von der Centralstelle des landwirthschaftlichen Vereins und der Hofdomänenkammer hinzu, so stellt sich eine Summe von 868,140 Reben heraus, welche im Lande vertheilt wurden.

Obgleich die Gesellschaft fast alle ihre Mittel aufwandte, um den inländischen Rebsatz zu verbessern; obgleich sie zur Aufmunterung dieses Gegenstandes bedeutende Prämien aussetzte, welche durch besondere Unterstützung an Gold= und Preismedaillen von Seite Sr. Majestät des hochherzigen Königs an Umfang gewonnen, so überzeugte sie sich doch bald, daß auf diesem Wege allein der Zweck sich nicht vollkommen erreichen lasse, wenn nicht zugleich mit der Anpflanzung edlerer Rebsorten, auch eine zweckmäßigere, der Individualität der Rebe angemessene Erziehung eingeführt würde, ohne welche die Sache nur halb ausgeführt werden kann. In dieser Ueberzeugung veranstaltete sie, daß im Frühjahre 1829 zwei junge Weingärtner nach dem Rheingaue geschickt wurden, um den Sommer über in den dortigen herzoglich nassauischen Weinbergen zu arbeiten. Sie hatte dabei den Zweck, daß diese jungen Leute im Laufe des Sommers sich die dortige Behandlung des Weinstockes aneignen sollten, um dieselbe dann später im Vaterlande als Muster=Erziehung einführen zu können.

Die gute Absicht der Gesellschaft wurde größtentheils erreicht, indem die jungen Leute die besten Zeugnisse mitbrachten, und auch einen recht braven Rechenschaftsbericht über das was sie gesehen und gelernt hatten, ablegten. In den nächst folgenden Jahren wurden

die jungen Leuten bestimmt, theils in den hofkammerlichen Weinbergen, theils in Privat-Weinbergen ihr gesammeltes Wissen in Ausübung zu bringen, was sie mit allgemeiner Zufriedenheit thaten; allein als Lehrer im Lande auftreten zu können, dazu war doch ihr Wissen noch nicht umfassend genug, und sie waren auf der neubetretenen Bahn noch nicht so fest, daß sie fähig gewesen wären, den vielen hartnäckigen Einwendungen und Zweifeln so mancher von Selbstbewußtsein strotzenden Weingärtner die Spitze bieten zu können, wozu eine vielseitige und umfassende Kenntniß im Fache erfordert wird.

Deßhalb hat die Gesellschaft sich bewogen gefunden, später den badischen Rebmeister Klinger zu berufen, welcher sich durch viele Reisen zu einem tüchtigen Rebmanne ausgebildet hat, der mit den neueren Erziehungsarten vertraut ist, und der zugleich die Gabe besitzt, die vielfachen Einwendungen der Weingärtner schlagend zu widerlegen. Dieser wurde beauftragt, die verschiedenen Musteranlagen im Lande, (auf die ich später zurückkommen werde) zu bereisen, und die dabey angestellten Weingärtner zu unterrichten, auch bekam er den ehrenvollen Auftrag, in den königlichen Rebanlagen den eleganten Theil des Rebbaues, besonders die verschiedenen Spalier-Erziehungen*) zu ordnen, und herzustellen.

Im Jahre 1834 wurden abermal 4 junge Weingärtner, theils durch Mittel aus der Gesellschaft, theils durch Zuschüsse aus den betreffenden Oberamtsbezirken, namentlich auf Verwendung des so thätigen Gesellschaftsgliedes Herrn General-Lieutenant von Röder in Ludwigsburg ins Ausland zur Unterrichtnahme geschickt, wovon 2 dem Rebmeister Klinger übergeben wurden, um dessen Inspektions-Unterrichts-Reise im Badischen beizuwohnen **). Die übrigen zwei

*) Worinn man in Würtemberg noch weit zurück ist.

**) Die Direction des badischen landwirthschaftlichen Vereins hat bei ihrem ebenfalls unentgeldlichen Rebenabgeben, die höchst nützliche Einrichtung getroffen, daß alle, die Reben empfangen, die Anpflanzung nach bestimmten Normen zu machen haben. Für den Mittel-Rheinkreis hatte bisher Klinger den Auftrag, alle Frühjahr die neuen Rebanlagen zu

wurden Herrn Dr. Batt in Weinheim übergeben, unter dessen trefflicher Leitung die jungen Leute die besten Prinzipien aufnahmen.

Um nicht allein dem Weinbau, sondern auch der Weinbereitung die nöthige Aufmerksamkeit zuzuwenden, die beide Hand in Hand gehen müssen, wenn ein Gedeihen werden soll, so hat sich die Gesellschaft auch bewogen gefunden, einen jungen Mann, in der Person des Herrn Louis v. Seeger, welcher in Hohenheim die Landwirthschaft studirte, im Spätjahre 1834 zu beauftragen, das Rheingau zur Herbstzeit zu besuchen, und daselbst die Prozeduren bei der Spätlese zu beobachten. Der Bericht, den der junge Mann abgegeben, hat die Gesellschaft sehr befriedigt, und man ist dadurch dem Glauben an eine Spätlese in Würtemberg näher gebracht worden. *)

In Betreff der Rebvertheilung hat die Gesellschaft ihre bisherige Bemühungen fortgesetzt, welche sie auch dadurch gekrönt sah, daß allein im Jahre 1835 990,800 Wurzelreben und Schnittlinge bestellt wurden, worunter allein 642,955 Kläuner und Ruländer begriffen waren. Nach amtlichen Berichten hat dieselbe vom Jahr 1827 bis 1835 die ungeheure Summe von 189,502 Wurzelreben und 3,170,115 Schnittlingen **) abgegeben, nämlich

---

visitiren, die Eigenthümer über die richtige Behandlung zu unterrichten, und darüber der Direktion Bericht abzugeben, was die guten Folgen hat, daß keine Willkürlichkeiten einreißen, indem durch diese Controle das Bessere aufrecht erhalten wird.

*) Diese wurde theilweise schon früher in den hofkammerlichen Weinbergen in Untertürkheim, so wie von Hrn. Kaufmann Rapp und Consorten auf dem Eilfinger Berg ausgeführt.

**) So viel die Gesellschaft in diesem Gegenstande leistet, so wäre doch zu wünschen, daß man darauf sehe, daß diejenigen, welche die Reben empfangen, dieselben nach einer der Individualität der Rebsorte angemessenen Erziehung behandlen. Denn mit der Anpflanzung der Rebe ist es nicht allein gethan, sie soll auch das liefern, was man von ihr verlangt, ein gutes Produkt. Wie kann aber z. B. der Rießling ein gutes Produkt liefern, wenn man ihn nach der gewöhnlichen Landes-Erziehung behandelt und ihm 3 große Bogen anschneidet, und die Reben 8 Fuß hoch wachsen läßt, daß sie einen Schattenwald bilden, wie ich es selbst

	Wurzelreben.	Schnittlinge.
Rießlinge	66,904	569,150
Traminer	39,250	429,685
Klävner und Ruländer	65,953	1,784,627
Gutedel	10,500	275,455
Urben	6,895	111,198
	189,502	3,170,115

Daß in neuerer Zeit die Bestellungen auf Klävner so unverhältnißmäßig stark gegen andere Rebsorten eingegangen sind, die sich im Jahre 1837 sogar bis zu einer halben Million steigerten, dieß hat Würtemberg dem Emporkommen seiner Fabrikate in musirenden Weinen besonders zu verdanken. Die HH. Keßler und Georgii in Eßlingen, welche daselbst in den Jahren 1826 nnd 1827 eine Champagner Fabrik gründeten, wozu man hauptsächlich den Saft der Klävner Traube verwendet, haben dem Emporkommen des Weinbaues im Lande dadurch einen besonderen Schwung gegeben, daß sie für diejenigen, welche etwas Edleres pflanzten, einen Absatzweg eröffneten, der auf keine andere Art so günstig sich hätte gestalten können; denn dadurch, daß sie meist die Trauben ankauften, um sie nach den Regeln der Kunst pressen zu können, bezahlten sie weit bessere Preise, als den gewöhnlichen Marktpreis, sie kauften die Trauben gewöhnlich nach dem Gewichte pr. Pfund 5 bis 6 kr. wodurch sich oft mehr als der doppelte Marktpreis herausstellte. Dieß gab allmählich eine Ermuthigung für die Anpflanzung dieser Rebsorte, die sich bis jetzt zu diesem Umfange ausbreitete.

sah. Wohl hat der Eigenthümer einen Preis für seine Anpflanzung erhalten, allein er sollte sich auch einen solchen durch eine bessere Erziehung erwerben. Dem Weingärtner darf man übrigens keinen Vorwurf machen, er hat es nicht besser gelernt, deßhalb sollten für die Empfänger bestimmte Vorschriften gegeben werden, wie sich dieselbe zu verhalten hätten, ihre Arbeiten und Anlagen sollten auch von einem Sachverständigen später controlirt werden, dann würde mit dem verbesserten Rebsatz sich auch allmählig ein besserer Sinn in der Rebkultur einpflanzen.

Dieser Anstalt gebührt also die Ehre, daß sie mittelbar die Zwecke der Gesellschaft am meisten unterstützte, und daß ohne sie das Gedeihen gewiß nicht so erfreulich gewesen wäre.

Die guten Früchte dieses ersten vaterländischen Unternehmens, veranlaßten auch bald, daß in Heilbronn, in Berg, und neuerdings in Weinsberg ähnliche Fabrikationen eröffnet wurden, welche durch Vermehrung der Concurrenz immer mehr zur Veredlung des vaterländischen Weinbaues aufmuntern, und so das bereits begonnene nicht allein im Schwunge erhalten, sondern der Sache immer neuen Schwung geben.

Mit dem, was bis jetzt in der Sache geschehen, und wovon hier eine Skizze niedergelegt wurde, sind aber die patriotischen Leistungen der Würtemberger noch nicht geschlossen. Wir haben noch eines wichtigen Gegenstandes zu erwähnen, nämlich des seit dem Jahre 1828 bestehenden

Weinbauvereins.

Die Gesellschaft für Weinverbesserung hat nämlich darin bei ihrem Wirken eine Lücke gefühlt, daß sie nicht auch könnte durch anschauliche Beispiele auf eine verbesserte Erziehung der Reben im allgemeinen hinwirken. Demzufolge hat sich unter besonderer Mitwirkung des damaligen Herrn Oberfinanzraths von Herdegen *) und des Herrn Kaufmann Jobst in Stuttgart, ein Aktien-Verein unter dem Namen Weinbauverein gebildet, welcher diesem Bedürfnisse entsprechen sollte. Dieser Verein hat Aktien von je 50 fl. creirt, Behufs der Zusammenbringung eines Capitals, um damit alte Weinberge in solchen Orten, wo starker Weinwachs ist, anzukaufen, dieselben nach den besten Regeln anzupflanzen und auf Rechnung des Vereins zu bewirthschaften, zu dessen Mitwirkung die Mitglieder an den betreffenden Orten aufgefordert wurden, was auch viele bereitwillig übernahmen.

*) Jetzt durch das Vertrauen des Königs zum Finanz-Minister erhoben.

Der Zweck des Vereins ist nach §. 1 der Statuten folgender: „Der Verein hat den Zweck, durch den Ankauf und die Bewirth„schaftung von Weinbergen in verschiedenen Gegenden des Vaterlan„des das anschauliche Beispiel eines verbesserten Weinbaues und ei„ner zweckmäßigeren Weinbereitung zu geben, um hierdurch auf die „Hebung des vaterländischen Weinbaues zu wirken."

Nachdem der Verein sich gehörig constituirt hatte, wurden sehr bald eine bedeutende Menge Actien untergebracht, selbst Se. Majestät der König suchten das Institut dadurch zu unterstützen, daß Höchstdieselben eine Anzahl auf Ihre Privatcasse übernahmen.

So kam bis zum Jahre 1832 eine Summe von 13,150 fl. zusammen, wofür bereits gegen 25 Morgen Weinberge in 16 Bezirken des Landes angekauft sind, so daß man jetzt in jeder Gegend des Landes der Gesellschaft angehörende Muster-Weinberge antrifft, die blos mit edlen Rebsorten bepflanzt sind.

Beide Gesellschaften, welche gleichen Zweck verfolgen, gehen nun in ihrem schönen Wirken gleichsam Hand in Hand, sie halten auch ihre Generalversammlungen und begehen ihre Jahresfeier an einem Tag — auf Urbanus-Tag — welcher der Schutzpatron des Würtemberger Weinbaues seit undenklichen Zeiten ist.

Der Verfasser dieses hatte das Glück, 1832 einer solchen Generalversammlung beizuwohnen, wo er sich persönlich von dem guten Geiste, der die biederen Würtemberger erfüllt, überzeugte. Noch jetzt sind ihm die Erinnerungen des damaligen Frohsinns und der ungezwungenen Heiterkeit liebliche Nachklänge schöner Stunden, und deßhalb mag auch hier ein fröhlicher Gesang, in den alle Gesellschaftsglieder mit vollem Herzen einstimmten, eine würdige Stelle finden.

(Melodie: „Begränzt mit Laub ꝛc.")

Was läßt sich vom Kulturfleiß nicht erleben! ——
Jetzt preis't man nur den Rhein;
An diesem, heißt es, wachsen unsre Reben;
Bald muß das anders seyn.

Ward unserm Land von der Natur das Siegel
Des Segens aufgedrückt:
So hat sie auch die vielen tausend Hügel
Mit Rebengrün geschmückt.

Wo sich der Neckar majestätisch windet,
Die Tauber silbern glänzt,
Hat Evan seine Tempel sich gegründet
Und üppig sie begränzt.

Wie kommt's nun, daß zu dieses Weines Ruhme
Das Ausland wenig spricht?
An andern lobt es Dauer, Geist und Blume;
Warum an diesem nicht?

Einst hat es eine schöne Zeit gegeben,
— Längst deckt sie Dunkelheit —
Da war die Frucht der heimathlichen Reben
Gefeiert weit und breit.

Da labte sich am „Schwabenwein" ein Kaiser
Bei hohem Festesprunk.
Sein Leibpoet *) sang sich beinahe heiser
Von dem **„vürnehmen Trunk."**

Da war es, als ein Herrscher, nah' am Rheine,
Den man den „Winzer" hieß,
Den Samen zur Erzeugung edler Weine
Aus Uhlbach kommen ließ **).

Bleibt jener Ruhm auf ewig uns verschwunden,
Mit der verschwund'nen Zeit? — —

*) Celtes.

**) Ein Graf von N. a. d. H. bezog vor einigen hundert Jahren vorzügliche Rebsorten aus der Umgegend von Stuttgart, und namentlich aus dem genannten Orte.

Nein! seht, ein Männerkreis hat sich verbunden
Zum Werk, das ihn erneu't.

Nicht länger wollten warme Patrioten
Sich ihn entrissen seh'n.
In reger Thatkraft wecken sie den Todten
Zum Wiederaufersteh'n.

Ein bess'rer Geist rang kühn sich aus dem Pfuhle
Des Schlendrians hervor;
Und da und dort ragt schon als Musterschule
Ein Traubenberg empor.

Das schlechte Alte weicht dem guten Neuen
Denn, was uns der Natur
Geheime Kräfte wundersam verleihen,
Gedeiht durch Kunstfleiß nur.

* . *

So möge denn auf einen festen Willen,
Im Werk nie laß zu seyn,
Mit eig'nem Riesling sich die Gläser füllen
Der **Weinkultur-Verein.**

Stoßt an und trinkt und lasset allerwege
Hoch leben jeden Freund,
Der's mit dem Bunde für die Weinstocks-Pflege
Gut-vaterländisch meint!

Sorgt fürder auch mit Beispiel und mit Lehre
Für den „vürnehmen Trunk",
Daß sich des alten Sängers Wort bewähre:
„Da trinkt man nit genungk."

— K.

Durchgehen wir mit einem prüfenden Blicke alles das, was in einem Zeitraume von etwa 12 Jahren schon geschehen ist, was Fürst und Vaterlandsfreunde für die Sache gethan haben, rechnen wir noch die Leistungen des schon früher bestandenen landwirthschaftlichen Vereines und noch so manches hierauf Bezügliche *) hinzu, so sollten wir denken, daß der Weinbau im Lande bereits zu einer so hohen Stufe gelangt wäre, daß er wenig mehr zu wünschen übrig ließe; allein dem ist noch nicht so. Bei speziellen Untersuchungen, wie ich sie persönlich vorzunehmen mich bemühete, fand ich, daß noch manches zu thun übrig bleibt; ich überzeugte mich aber auch, daß es so rasch, als man es wünschte, nicht besser werden könne, wenn nicht vor allem an Hinwegräumung zweier Hauptübel, welche die Sache belasten, Hand gelegt wird. Es sind dieß das Keltersystem und die Kellerwirthschaft wie sie bis jetzt bestehen. Wohl wird jeder einsichtsvolle Mann erkennen, daß sich die Sache nicht so leicht und so schnell ändern läßt, denn Einrichtungen, die schon Jahrhunderte bestehen, haben sich zu sehr in alle bürgerliche Verhältnisse verflochten, als daß man ohne besondern Nachtheil Veränderungen vornehmen könnte; allein — einmal muß Bahn gebrochen werden, wenn die Sache eine andere Richtung bekommen soll. Errichten wir ja auch Eisenbahnen neben alten längst befahrnen Straßen, um dadurch dem Geiste der Zeit und der Bedürfnisse zu huldigen. Wohl wird dadurch auch manches Interesse gefährdet, allein, können wir den Strom der Zeit aufhalten, um das Alte nicht aus seiner Ruhe zu bringen? Wir können es, — es ist aber nicht politisch. Wer im Laufe des Lebens wie des Verkehrs zurückbleibt, der kommt hintennach, er verliert, denn die andern, die ihm vorangeeilt sind, haben das Feld gewonnen, und die Früchte geerndtet.

*) So z. B. hat der jetzige Professor Görres in Hohenheim, früher Eleve dieses Instituts, im Jahre 1835 eine Reise auf Staatskosten nach Burgund unternommen, um die Bereitung des Burgunderweins an Ort und Stelle kennen zu lernen.

So ist es bei dem jetzigen Stande des Weinbaus, an den jetzt ganz andere Anforderungen gemacht werden, als vor 25 und 50 Jahren. Wir sehen ja an so vielen Staats-Einrichtungen und Staats-Anstalten, daß manches, das vor 50 Jahren heilsam war, jetzt nur schädlich ist. Wir bemerken überall ein Voranschreiten mit der Zeit und ihren Bedürfnissen, warum wollen und sollen wir denn gerade bei dem Weinbau in den alten Sachverhältnissen bleiben, gleich als ob das Alter die Sache so geheiligt hätte, daß man sie nicht mehr antasten dürfe, daß sie gleichsam nicht verbesserungsfähig wäre, während doch der menschliche Geist das denkbar Vollendetste noch immer vervollkommnet.

Wie plump, wie unvollkommen ist nicht der Mechanismus bei den großen Baumpressen diesen Mammuthsgestalten der Vorzeit. Sollte denn immer noch nicht die Zeit gekommen seyn, daß man diesen Ungestalten eine andere Gestalt gebe? — Wer noch immer diesen Maschinen zugethan ist (und es giebt deren gar viele in Würtemberg) und ihnen huldigt, der gehe nach Bordeaux in das Land der Medocs, dort wird er bald eines besseren belehrt werden.

Verlassen wir das Materielle des Keltersystems, über dessen Schilderung noch manche Seite gefüllt werden könnte, und beleuchten wir — und zwar nur mit schwachem Schimmer — das commerzielle Verhältniß, welche Mißverhältnisse verfolgen sich nicht hier Spur auf Spur, gegenüber den Anforderungen der Zeit in der Wein-Verbesserung. Entwerfen wir hier ein Bild aus dem Leben, und die Sache wird augenblicklich klar werden. Angenommen, ein gewöhnlicher Weingärtner wird von der Weinverbesserungs-Gesellschaft durch unentgeldliche Empfangnahme von Reben, und durch die Aussicht auf eine zu erhaltende Prämie aufgemuntert, eine Anlage von Rießling oder Traminer zu machen; es geschieht. Nach Jahren kommt die Zeit, daß die Früchte eingethan werden sollen; die Trauben sind schön reif, und der Mann verspricht sich von seiner neuen Pflanzung alles Gute.

Nun kommt der Herbst, die Trauben werden abgeschnitten, wo-

hin soll er sie bringen? Hat er nicht glücklicherweise früher schon einen Liebhaber für das neue Gewächs gefunden, so muß er seine Trauben zu der Kelter bringen, worin sein Bezirk gebannt ist*), denn er darf sie nicht nach Hause thun, damit er der allgemeinen Controle nicht entgehe. Hier muß er nun unter freiem Himmel seine Waare zum Verkauf hinstellen, (wenn er nicht durch eine besondere Begünstigung das bisher Edle und Gute in einer Ecke des geräumigen Keltergebäudes unterbringen kann.) Verfolgen wir den gewöhnlichen Gang des Weinverkaufs unter der Kelter, so kommen in der Regel die Weinkäufer vor den ersten 8 Tagen nicht. Kommen sie früher, so vermuthet der Weingärtner schon, daß der Wein im Aufschlage sey, und er hält mit seiner Waare an, so daß die Käufer öfter wieder leer abgehen müssen; anderseits ist es wieder Handelspolitik der Käufer, die Weingärtner etwas mürbe werden zu lassen, damit sie in den Preisen herabgehen. Zwischen diesen Operationen hin und her, vergehen manchmal 10 — 14 Tage, bis endlich der Kauf gemacht ist, und die Pressen in volle Bewegung kommen. Ich frage nun jeden Sachverständigen, wenn unglücklicherweise kein früherer Käufer oder Liebhaber sich einfindet, was aus einem Rießling- oder Traminer-Most werden kann oder soll, der 14 Tage unter freiem Himmel, der Luft und Sonne preisgegeben stehet, während er schon längst in den dunklen Räumen der Erde bewahrt seyn sollte? Was nützen da alle Verbesserungsvorschläge, was nützen alle Prämien, wenn das, was der Schöpfer so huldreich spendet, was der Mann mit saurem Schweiße nach Jahren errungen hat, wenn das im entscheidendsten Momente durch Convenientien, die man nicht abändern zu können glaubt, dem Verderben preisgegeben wird. Dieß sind die Folgen des Keltersystems, wie es jetzt noch theilweise besteht. Wie kann auf diese Art eine sachgemäße Weinbereitung stattfinden, wenn so der freie Wille gebannt, und

*) An mehreren Orten ist dieses Bannverhältniß bereits aufgehoben, wie schon früher angegeben ist.

die freie Entwickelung gehemmt ist. Man verkenne ja nicht, daß, wenn eine Verbesserung im Weinbau durchgeführt werden soll, daß man zunächst auch sein Augenwerk auf Weinbereitung und Weinbehandlung richten müsse, wenn erstere gedeihliche Früchte bringen soll. Was nützt der edelste Rebsatz, was nützt die beste Erziehungsart, was nützt die beste Reife der Trauben, wenn das, was der Schöpfer in reicher Fülle spendet, sobald es in Menschenhände kommt, nicht gehörig gepflegt und behandelt, sondern mißhandelt und verdorben wird? Es sind also die Weinbereitung und Weinbehandlung zwei sehr wichtige Dinge, ja ich möchte behaupten, die wichtigsten im ganzen Weinbauverhältniß, und eines muß dem andern die Hand bieten, wenn das Ganze sich erheben soll. Zwar sind Rebbau und Weinbereitung die hauptsächlich vorbereitende Prozeduren; allein bei der größten Vollendung wird nur der halbe Zweck erreicht, wenn die Weinbehandlung fehlerhaft ist.

Ich habe zwar diesen Gegenstand unter der Rubrik die Kellerwirthschaft möglichst geschildert, allein sie soll doch hier nochmal in Bewegung kommen, da jetzt die Sprache davon ist, was im Lande bisher für Verbesserung geschehen ist, und was noch geschehen könnte. So viel mir bekannt ist, hat man bis jetzt noch in keiner Schrift das mangelhafte einer Kellerwirthschaft, wie man sie bei den meisten Wirthen im Lande antrifft, berührt. Mag es seyn, daß man der Sache bisher nicht die besondere Aufmerksamkeit widmete, oder mögen andere Rücksichten darüber ein Schweigen gehalten haben, dieß zu suchen, liegt nicht innerhalb den Gränzen dieser Schrift, sie hat nur Thatsachen zu bezeichnen, wie sie sind, und wie sie seyn sollen.

Bei meiner Bereisung des Landes, innerhalb einem Zeitraum von 6 Wochen, wobei mir so mancher Wein zu Mund kam, und ich bei so manchem Wirthe einzukehren genöthigt war, fand ich fast durchgehends, daß die Weine, welche einmal älter als ein Jahr waren, gar oft einen faden schaaligen Geschmack angenommen hatten,

der lediglich von der mangelhaften Behandlung im Fasse herrührte. Mehr als einmal besuchte ich die Keller der Wirthe, um die Ursache dieses Fehlers aufzufinden, und ich überzeugte mich jedesmal, daß das Versiegeln der Fässer der Grund dazu war, und daß bei einer solchen Einrichtung es auch nicht anders seyn und werden könne.

Wer nur irgend mit der Behandlung der Weine im Keller bekannt ist, der wird wissen, welche Aufmerksamkeit der Wein erfordert, wie oft man nachfüllen, wie oft man die Fässer, und wie oft man den Wein selbst untersuchen muß, ob alles in gehörigem Stande sey, und ob nicht hie und da ein Wein irgend zu einer Krankheit inklinirt. Wie kann aber solche Aufsicht stattfinden, wenn jedes Faß, sey es auch noch so klein, versiegelt ist. (Man lasse nur einmal in einem kleinen Fäßchen, das noch dazu hoch zwischen größeren Fässern liegt, einen Wein ein Vierteljahr im Anbruch liegen, welchen Geschmack der Wein annehmen wird.) Soll also eine ernstliche Verbesserung in der Weinbereitung des Landes stattfinden, so muß dieß Verhältniß aufgehoben werden *).

Ich bin überzeugt, die hohe Regierung wird gar leicht ein Ersatzmittel für die bisherige Erhebungsart der Weinsteuer finden, die zwar an und für sich sehr gerecht, und durchaus für den Wirth nicht nachtheilig ist, die aber mittelbar dem Emporkommen des Weinbaues ein wichtiges Hemmniß entgegen stellt, da sie gerade den größten Theil der Käufer des Weines im Lande betrifft. Daß eine Consumtionssteuer die natürlichste Abgabe ist, so lange überhaupt solche indirekte Steuern noch bestehen, die der Bürger zu leisten hat, wird wohl Niemand widerstreiten, und in jedem Lande ist der Verbrauch des Weines mit einer Steuer belegt. Ich will mich deßhalb auch hier dagegen verwahren, daß ich die Sache selbst durchaus nicht antasten will, sondern nur die Art der Erhebung, die ja leicht in eine andere umgestaltet werden kann, wie es in an-

*) Wohl hat die hohe Regierung in der Sache ein Auskunfts-Mittel gefunden, indem sie den Wirthen einen Accord bewilligte, der sie der bisherigen Umständlichkeit überhebt, allein nicht alle Wirthe finden dabei ihre Rechnung, daher lassen sie es beim Alten.

deren Ländern auch ist, weil sie dem höheren Zwecke der Staats-Regierung selbst entgegen ist.

Wenn wir zusammen stellen, was die hohe Regierung schon für das Emporkommen des vaterländischen Weinbaues gethan hat, so kann es ihr nur erwünscht seyn, wenn aus der Feder eines erfahrnen Mannes, dessen einziges Streben seit einer Reihe von Jahren die Verbesserung unseres teutschen Weinbaues umfaßt, einige Bemerkungen fließen, die lediglich das Landeswohl bezwecken, deßhalb hoffe ich auch, daß meine freimüthigen Aeußerungen nicht mißkannt werden. Man betrachte sie ja nicht als einen Tadel von mir, sondern blos als die Sprache meines Trachtens, daß es überall besser werden möge.

In diesem Sinne erlaube ich mir auch noch einige Worte an die Vaterlandsfreunde, welche bisher den Zweck der Weinbaugesellschaften so lobenswerth durch ihre Beiträge und durch Uebernahme von Aktien unterstützt haben.

Ihnen hat das Vaterland allerdings Dank zu wissen für ihre bisherige Leistungen; allein da nun die Sache eine gewisse feste Basis gewonnen hat, so wäre es höchst wünschenswerth, wenn derjenige Theil der Mitglieder, deren Verhältnisse es zulassen, nicht allein bei dem Beitrage von 6 fl. oder der Uebernahme einer Actie stehen blieben, sondern, daß sie sich dazu bestimmen mögten, den Weinbau in der Natur selbst zu studiren.

Zu dem Zwecke müßten die Herren sich bequemen, mehrere Jahre lang das Messer selbst zur Hand zu nehmen, und so theils durch eigene Praxis, theils durch einige unterrichtende Schriften die Natur des Weinstockes kennen zu lernen. Sie würden dann gewiß mehr Interesse an der Sache gewinnen, und mancher würde seine Capitalien zum Ankaufe von Weinbergen bestimmen, anstatt sie dem armen Weingärtner zu 5 pCt. hinzuleihen, der dem Wechsel des Glückes preisgegeben, oft zahlungsfähig aber oft auch zahlungsunfähig ist. Jeder Capitalist darf sich überzeugt halten, daß bei einer guten Bewirthschaftung, bei einer Anpflanzung mit edlen Rebsorten,

bei einer sachgemäßen Weinbereitung, und bei einer guten Kellerwirthschaft der Ertrag weit höher steigt, als zu 5 pCt.; denn der Hauptvortheil liegt noch darin, daß ein solcher Eigenthümer nicht nöthig hat, zur Unzeit seine Waare zu verkaufen, wie der arme Weingärtner, und daß ihm weit mehr Mittel zu Gebot stehen, das Produkt besser behandlen zu lassen, wodurch er dasselbe in weit höheren Werth bringt. Denn es wird zur Erzielung eines guten Weines in allen Verhältnissen ein gewisser Aufwand erfordert, den der Vermögliche leisten kann, dem aber der arme Weingärtner nicht gewachsen ist, folglich erreicht jener auch nur die höhere Stufe. Geld und Wissen sind jetzt die großen Hebel in dem menschlichen Wirken, wer es versteht beide vereint anzuwenden, dem wird der Vortheil für ihn nie fehlen. So ist's der Fall beim Weinbau; wer die Mittel und die Kenntniß hat, denselben rationell zu betreiben, der wird gewiß auch seine gute Rechnung dabei finden. Tritt auch einmal ein Fehljahr ein, so gleichen später die höheren Weinpreise den früheren Verlust wieder aus. Ganz anders verhält es sich bei dem Weingärtner, der jedes Jahr von seinem Ertrage leben muß, er kann nicht hoffen, daß in einem Fehljahre er durch eigene Mittel wieder gedeckt werde, denn er mußte seiner Zeit verkaufen um jeden Preis, um seinen Lebensunterhalt zu gewinnen. Tritt dann ein Fehljahr ein, so braucht er schon einen doppelten Ertrag, wenn er im Geleise bleiben soll. Findet der aber im folgenden Jahre nicht statt, dann tritt ein fühlbares Defizit ein, was alles den vermöglichen Weinproduzenten nicht trifft, denn er hat durch einen zeitgemäßen Verkauf seines Weines immer Theil an Gewinn und Verlust.

Unter diesen angegebenen Verhältnissen würde das Vaterland weit mehr gewinnen, wenn, wie in anderen Ländern, eine größere Anzahl von Weinbau-Freunden sich dazu bestimmen mögten, den Weinbau selbst zu treiben, dabei aber auch denselben so zu studieren, und so kennen zu lernen, daß sie selbst ihre Weingärtner zum Geschäft anweisen könnten, das heißt mit anderen Worten, daß sie im Weinberge die Herren, und die Weingärtner nur die Diener wären,

wie es bisher aber zum wenigsten der Fall war. Dann würde durch ein solches rationelles Ausüben der Kunst, bald der Widerstand und Unglaube der Weingärtner-Kaste weichen müssen, der so oft dem besseren Aufkommen irgend einer Sache entgegen war, und das Bessere würde weit leichter und allgemeiner den Sieg gewinnen.

Verzeichniß der Morgenzahl der im Königreich Würtemberg befindlichen Weinorte *).

Neckar-Kreis.

Oberamt Baknang.

	Morg.	Vrtl.
Aichelbach	30	—
Almersbach	54	—
Bruch	37	—
Döfern	44	—
Ebersberg	44	—
Groß-Aspach	37	—
Huntensbach	25	—
Hohnweiler	40	1
Lippoldsweiler	34	2
Mittelbrüden	11	1
Oberbrüden	62	—
Oberweißach	51	—
Reichenberg	11	2
Rietenau	39	3
Rottmansberg	3	—
Steinbach	59	3
Unterbrüden	53	—
Unterweißach	33	1
Wattenweiler	5	2
Zell	28	—
	703	3

Oberamt Beßigheim.

	Morg.	Vrtl.
Beßigheim m. Husarenhof	420	—
Bietigheim	214	—
Bönigheim	566	—
Laufen, Stadt m. Landth.	235	—
Abstadt	192	—
Erligheim	203	—
Freudenthal	58	—
Gumrigheim	291	—
Gruppenbach, Ober- und Unter-Donbronn	108	—
Happenbach	21	—
Heßigheim	272	—
Hofen	126	—
Hohenstein	91	—
Ilsfeld, Wüstenhausen	859	—
Ingersheim, Groß- und Klein-	291	—
Kaltenwesten, Liebenstein, Izinger- und Pfahlhof	254	—
Kirchheim	305	—
Laufen, Dorf	571	—

*) Dieses Verzeichniß ist aus der früheren Statistik des Landes entnommen und nach Oberämtern geordnet. Vermittelst neuerer Aufnahmen durch das topographische Institut hat sich bei genaueren Vermessungen eine größere Morgenzahl der Weinberge herausgestellt, wie man aus der Tabelle Nr. 2 ersehen wird, wo die Zusammenstellung nach den Cameral-Amtsbezirken gemacht wurde. — Sämmtliche Angaben sind übrigens aus amtlichen Quellen gezogen worden.

Oberamt Beßigheim.

	Morg.	Vrtl.
Löchgau, Weisenhof	183	—
Metterzimmern	84	—
Schogach	83	—
Wahlheim	235	—
	5062	—

Oberamt Böblingen.

	Morg.	Vrtl.
Schönaich	34	1

Oberamt Brackenheim.

	Morg.	Vrtl.
Brakenheim	544	—
Botenheim	159	2
Alt Clebronn	338	3
Magenheim	2	—
Neu Cleebronn	273	¼
Catharina Plaisir	2	1
Dörrenzimmern	168	2½
Eibenspach	80	½
Frauenzimmern	68	1½
Güglingen	298	—
Haberschlacht	191	—
Häfnerhaßlach	75	1
Hausen an der Zaber	231	2
Klein Gartach	197	1½
Klingenberg	86	—
Leonbronn	55	3
Maßenbach	35	—
Maßenbachhausen	102	—
Meimsheim	156	—
Michelbach	34	2½
Neipperg	235	2½
Niederhofen	168	3
Nordhausen	84	—
Nordheim	528	½
Ochsenbach	161	3
Ochsenburg	7	3½
Pfaffenhofen	149	—
Rosbach	40	2
Schweigern	307	½
Spielberg	54	—
Stetten	263	1
Stockheim	195	3
Weiler	56	2
Zaberfeld	172	2
Mörderhausen	10	3½
	5534	¼

Oberamt Cantstadt.

	Morg.	Vrtl.
Cantstadt	885	½
Fellbach	843	1
Hedelfingen	274	1
Hofen	118	1
Mühlhausen	93	2
Münster	159	1
Obertürckheim	134	—
Oeffingen	141	1½
Rohracker	203	½
Rommelshausen	125	2
Rotenberg	142	½
Schmiden	13	1
Silbenbuch	34	2
Stetten	480	3½
Uhlbach	316	—
Untertürckheim	577	2½
Wangen	269	3
Zagenhausen	39	½
Hoffameralamt Stetten	8	2½
	4859	2

Oberamt Eßlingen.

	Morg.	Vrt.
Eßlingen	1203	3
Altbach	64	2
Ober-Eßlingen	177	—
Plochingen	268	3½
Steinbach	13	2½
Zell	121	1
	1849	—

Oberamt Heilbronn.

	Morg.	Vrt.
Heilbronn	1776	1
Biberach	102	1
Böckingen	167	3
Böllinger Hof	14	—
Flein	434	—
Frankenbach	8	2
Fürfeld	8	—
Groß-Gartach	535	—
Hipfelhof	18	—
Horkheim	36	1
Kirchhausen	1	—
Neckar-Gartach	59	3
Ober-Eisisheim	27	2
Sontheim	325	2
Thalheim	269	2
Unter-Eisisheim	46	1
	3830	—

Oberamt Leonberg.

	Morg.	Vrtl.
Eltingen	118	3
Gerlingen	286	1½
Höfingen	12	—
Kornthal	34	3
Leonberg	29	1
Mönsheim	24	—
Münchingen	39	3
Weil im Dorf	147	1½
	692	1

Oberamt Ludwigsburg.

	Morg.	Vrtl.
Altingen	77	3
Asperg	301	3
Beihingen	101	1
Benningen	103	2
Bißingen	80	2
Egolsheim	53	3½
Geißingen	41	1
Heutingsheim	91	3
Hohneck	146	3
Kornwestheim	—	—
Markgröningen	298	2
Mölgingen	123	—
Neckarweihingen	223	2
Poppenweiler	126	3½
Schwieberdingen	157	3½
Stammheim	76	2½
Tham	241	2
Zuffenhausen	116	1½
	2362	2½

Oberamt Marbach.

	Morg.	Vrtl.
Marbach	344	2
Siegelhausen	9	1
Affalterbach	39	—
Steinachten	3	1
Allmersbach	55	3½
Auenstein	230	2
Helfenberg	66	1
Beilstein	264	—
Eplenswenden	1	1
Burgstall	38	2
Erdmannshausen	108	2
Gernau	77	2
Großbottwar	525	1
Saußenhof	1	½
Höpfigheim	208	3½
Hof und Lembach	132	2
Kirchberg	222	3
Klein-Aspach	70	3
Einöd	2	1
Alkersberg	5	1½
Singenburg	22	—
Steinhausen	4	½
Vorder Böhrenberg	—	½
Klein-Bottwar	141	½
Mundelsheim	350	2
Murr	277	2½
Obristenfeld	265	—
Lichtenberg	21	2
Pleidelsheim	112	3½
Rielingshausen	134	½
Schmidhausen	13	½
Billisbach	9	1½
Gagernberg	2	—
Jettenbach	9	3
Kaisersbach	3	½
Klingen	4	3
Mand	3	1½
Steinheim	207	1
Looshof	9	2
Weiler zum Stein	15	2
Winzerhausen	154	½
Abstätterhof	4	1
Holzreiterhof	6	1½
	4178	3

Oberamt Maulbronn.

	Morg.	Vrtl.
Ober- und Unterderdingen	386	3
Diefenbach	116	1
Füllmenbacher Hof	1	3
Dürrmenz Mühlacker, mit dem Eckenweiherhof	164	—
Enzberg, sammt Sengach	120	3½
Freudenstein, Hohenklingen	156	1½
Groß-Glattbach	105	1
Groß-Villars	42	½
Gündelbach	178	2
Steinbacher Hof	3	2
Illingen	193	1½
Iptingen	111	1
Knittlingen	402	2½
Lienzingen	115	1
Lomersheim	95	2½
Maulbronn sammt dem Schnuelberger und Seidenhof	112	1
Oetisheim s. Corret	114	—
Oelbronn	71	2½
Sternenfels	132	1
Schützingen	175	3½
Schmie	39	3½

	Morg.	Vrtl.
Lucerne	6	—
Zaisersweiher	67	1
	2991	2½

Oberamt Neckarsulm.

	Morg.	Vrtl.
Bachenau	14	1
Binswangen	222	1
Böttingen	39	—
Brettach	80	—
Burg mit Hößlinshof	25	1
Cleversulzbach	61	—
Dahenfeld	64	3
Duttenberg	45	—
Degmarn	17	—
Erlenbach	421	2
Gochsen	44	—
Gundelsheim	137	1
Höchstberg, mit Ilgenberg	66	—
Jagsthausen	152	—
Leutersthaler Hof	2	0
Kocherdorf	20	—
Kochersteinsfeld	73	2
Kocherthüre	21	3
Dippach	7	2
Mökmühl und Siegelberg	165	1
Neuenstedt	34	1
Neckarsulm	568	—
Offenau	13	1
Oberginsheim	49	3
Oedheim	106	3
Willenbacher Hof	5	2
Olnhausen	77	3
Roigheim	19	3
Siglingen	69	1
Untergriesheim	8	1
Züttlingen	27	—
Dominek mit Sinnhof	14	—
	2673	3

Stadt Stuttgart

	Morg.	Vrtl.
mit den Weilern Berg Gablenberg u. Haßlach	2257	½

Amt.

	Morg.	Vrtl.
Bonlanden	35	1
Bothnang	116	2
Degerloch	72	—
Feuerbach	433	2
Gaisburg	242	1
Heumaden	78	1
Kemnath	12	1

	Morg.	Vrtl.
Möhringen	43	2
Rieth	10	—
Scharnhausen	9	—
Vaihingen	73	2
	3383	½

Oberamts-Stadt

	Morg.	Vrtl.
Vaihingen	325	1

Amtsorte.

	Morg.	Vrtl.
Aurich	64	½
Eberdingen	215	1½
Ensingen mit Klein-Glattbach	249	—
Enzweihingen, mit Pulverdinger Hof	167	3
Groß-Sachsenheim, mit Egartenhof	41	2
Hochdorf	5	2
Hohenhaßlach, mit Mittel- u. Niederhaßlach	433	2
Horrheim	335	1
Klein-Sachsenheim	175	1
Mühlhausen	180	3
Nußdorf	243	2
Ober-Riexingen	138	1
Rieth	132	1
Roßwag	197	1½
Sersheim	2	2
Untermberg	57	2
Unter-Riexingen	130	1½
Weißach	27	—
	3122	1

Oberamt Waiblingen.

	Morg.	Vrtl.
Waiblingen	299	3½
Beinstein	173	3½
Bittenfeld	37	3
Endersbach	221	1½
Großheppach	383	1½
Hegnach	44	2
Hohnacker	110	3
Hocherg	61	1
Korb und Stein-Reinnach	451	½
Kleinheppach	102	2
Kirschenhartshof	5	½
Neckarrems	112	2½
Neustadt	216	3
Strümpfelbach	275	1
Winnenden	349	1½
Brach	68	1

	Morg.	Vrtl.
Bregenacker	16	2½
Bürg	31	3
Bürningsweiler	121	2½
Birkmannsweiler	121	2½
Degenhof	8	8
Hardtmannsweiler	158	2½
Hofen	23	2
Hanweiler	40	—
Lehnenberg	3	1
Leutenbach	20	½
Nellmersbach	15	3½
Oppelsbohm	47	3
Oeschelbronn	33	—
Oedenhardt	44	½
Oehlhardtsweiler	6	2
Reichenbach	—	2½
Rettersburg	28	—
Schweitheim	42	½
Steinach	25	2
Zwerenberg	3	3
	3633	1½

Oberamt Weinsberg.

	Morg.	Vrtl.
Weinsberg	622	3
Affalterbach	169	2
Bitzfeld	28	2
Brezfeld	165	1
Dimbach	73	1
Eberstadt	280	3
Ellhofem	212	—
Eschenau	256	3
Gellmersbach	177	2
Grantschen	136	—
Hölgern	108	2
Hößlersulz	87	3
Lehrensteinsfeld	230	3
Lunnach und Buchhorn	99	3
Löwenstein	236	2
Reisach	64	1
Lichtenstern	15	3
Steppach	34	3
Scheppach	68	—
Schwalbach	73	1
Siebeneich	147	1
Sulzbach	155	3½
Unterheimbach	99	3
Geddesbach	46	1
Unter- und Oberheinrieth mit Vorhof	107	—
Waldbach	95	3
Weiler	287	3
Weislinsburg	37	2
Willisbach	304	—
Wimmenthal	159	1
	4582	2½

Schwarzwaldkreis.

Oberamt Herrenberg.

	Morg.	Vrtl.
Affstätt	7	—
Aldingen	54	1½
Breitenholz	94	2
Entringen	120	3
Hagelloch	62	½
Oberndork	61	½
Pfäffingen	69	1½
Unter Jnsingen	186	3
	656	—

Oberamt Neuenbürg.

	Morg.	Vrtl.
Birkenfeld	46	3
Gräfenhausen	197	1½
Loffenau	51	3
Ober-Niebelsbach	128	½
Ottenhausen	111	½
Unter-Niebelsbach	55	2
	590	2½

Oberamt Nürtingen.

	Morg.	Vrtl.
Aich	11	—
Balzholz	25	3
Beuren	143	2½
Frikenhausen	60	3
Grafenberg	30	3
Großbettlingen	31	3½
Hammelwiel	46	—
Kappishausen	18	—
Kohlberg	60	1
Linsenhofen	110	3
Neckartheilfingen	89	3½
Neckartenzlingen	41	½
Neufen	178	—
Oberboitzingen	27	2½

	Morg.	Vrtl.
Oberensingen	8	—
Neudern	30	1½
Techenhausen	1	2
Tischert	16	3½
Unterensingen	12	—
Zizishausen	28	2
Weiler	39	2
Wendelsheim	64	1½
Wolfenhausen	1	—
Wurmlingen	172	3½
	972	2½
	973	2

Oberamt Reutlingen.

	Morg.	Vrtl.
Reutlingen	621	1½
Betzingen	8	2
Bronnenweiler	4	—
Gomaringen u. Hinterweil.	15	1
Ohmenhausen	25	1
Pfullingen	384	3½
Unterhausen	18	2
	1078	—

Oberamt Tübingen.

	Morg.	Vrtl.
Tübingen	655	2
Altenrieth	7	½
Derendingen	25	—
Gönningen	8	2
Kirchentellinsfurth	57	3
Lustnau	51	3
Nehren	7	7
Riedgarten	17	—
Scheitdorf	6	2½
Wenkheim	7	—
Weilheim	12	—
	855	1

Oberamt Rottenburg.

	Morg.	Vrtl.
Rottenburg	316	3
Bühl	8	3½
Dettingen	30	1
Frommenhausen	—	1
Hemmendorf	35	3
Hirrlingen	1	2
Hirschau	196	3
Kiebingen	44	—
Mössingen und Bebsen	22	2½
Niedernau	4	—
Obernau	18	—
Ofterdingen	17	—

Oberamt Urach.

	Morg.	Vrtl.
Dettingen	254	1½
Ehningen mit Achalm	211	2
Glemß	16	2½
Metzingen	258	½
Neuhausen	163	1
Pliezhausen	66	3
Riederich	22	2
Sondelfingen	32	1
	1052	1½

Donaukreis.

Oberamt Göppingen.

	Morg.	Vrtl.
Schlierbach	11	—
	perse	

Oberamt Kirchheim.

	Morg.	Vrtl.
Bissingen	76	—
Brucken	53	½
Dettingen	175	—
Hebsisau	18	½
	11	—
Jnsingen	60	—
Kirchheim	288	1
Nabern	14	1½
Neidlingen	31	—
Notzingen u. Weltingen	51	—
Oberlenningen	2	2
Oetzlingen	19	—
Owen	193	3
Roßwälden	6	2½
Unterlenningen	34	2
Weilheim	263	3
Zell	4	3
	1307	2

Oberamt Ravensburg.

	Morg.	Vrtl.
Altdorf	—	3
Eschach	22	3

	Morg.	Vrtl.
Oberhofen	29	2
Ravensburg	308	2
Um Altdorf	7	—
Weissenau	56	2
	425	—

Oberamt Tettnang.

	Morg.	Vrtl.
Tettnang	78	2
Friederichshafen	76	2
Berg	219	3¾
Eggenweiler	29	3
Hemmighofen	255	3⅓
Hirschlatt	1	3
Kaltenberg	4	¾
Leinnau	15	2
Langenau	35	¼
Liebenau	23	1
Missenhardt	15	½
Nonnenbach	152	1¼
Oberdorf	18	3
Thaldorf	6	2¾
Untermeggenbeuren	7	3
	940	2¼

Jaxtkreis.

Oberamt Gerabronn.

	Morg.	Vrtl.
Bächlingen	33	2
Kirchberg	3	2½
Langenburg mit Atzenrodt	35	3½
Niederstetten	457	1½
Oberegenbach	9	—
Oberstetten	175	1½
Unterregenbach	17	3
	732	2
ferner		
Standesherrschaft	3	½
Kirchberg	3	½
Langenburg	16	3½
	755	2½

Oberamt Hall.

	Morg.	Vrtl.
Hall mit Oberlingburg und Tenershof	48	2
Enslingen	80	—
Geißlingen	18	1
Gelbingen	79	—
Hegen	28	2
Untermünkheim	22	3
	295	—

Oberamt Künzelsau.

	Morg.	Vrtl.
Künzelsau	272	1
Ailringen	124	2
Alt Krautheim	85	1
Belsenberg	139	1
Berlichingen	69	—
Bernshofen	23	—
Bieringen	67	1
Braunsbach	46	2
Buchenbach	50	1
Büschelhof	17	1
Criesbach	210	—
Crispenhofen	59	—
Diebach	28	2
Dörrenzimmern	48	1
Dörzbach mit Albertshof und St. Wendel	311	1
Döttingen	20	2
Eberbach	26	—
Eberstbal	70	1
Eichelhof	5	3
Ettenhausen	6	1
Haimhausen	20	2
Halberg	4	3
Hohebach m. Windischenh.	63	1
Jaxtberg	3	3
Ingelfingen	229	1
Kocherstetten mit Buchen-Mühle	129	1
Laibach	21	3
Morbach mit Altdorf	153	—
Maßbach	54	1
Morsbach	206	2
Mulfingen	97	3
Nagelsberg	237	1
Niedernhalt	284	3
Obergrünsbach	76	2
Oberkessach	2	3
Ochsenthal	2	1
Schlierhof	2	1
Schloßstetten	8	1
Schönthal	12	1
Sigelhof	3	2
Simprechtshausen	4	2
Sindeldorf	56	1
Sommersberg	5	2

	Morg.	Vrtl.
Stachenhausen	1	—
Steinkirchlen m. Weilersbach	33	1
Untergrünsbach	69	—
Weigenthal	3	1
Weißbach m. der Saline	92	2
Westerhausen	29	1
Winterberg	3	—
Zaisenhausen	73	1
	3664	—

Oberamt Mergentheim.

	Morg.	Vrtl.
Mergentheim	635	1
Adolphausen	23	1
Aischland	15	1
Althausen	369	—
Apfelbach	107	1
Archshofen	142	2
Brauneck	9	2
Bronn	9	3
Craintthal	76	2½
Creglingen	373	2
Deubach	51	—
Dörtel	34	1
Ebertsbronn daselbst	68	1
Die Streitsmarkung	15	1
Edelfingen	398	2
Elpertsheim	366	2
Frauenthal	14	2
Haagen	125	2
Hechtel	24	1½
Herrenzimmern	87	2
Holzbronn	8	½
Honsbronn	23	2
Igersheim	312	2
Laudenbach	433	3
Löffelstelzen	128	—
Lüllstadt	79	—
Lustbronn	21	—
Markelsheim	590	3
Münster	108	2
Nassau	133	1
Neubronn Dorf	17	1
Nennkirchen	148	3
Neuses	58	2
Niederimbach	121	2
Niedersteinach	32	1
Oberndorf	5	—
Pfitzingen daselbst	34	3
Die Streit-Markung	4	—
Queckbronn	29	3
Reinsbronn	76	2
Reiksfeld	17	—
Reckersthal	14	1½
Rengershausen	45	—
Rodhof	28	—
Roth	23	3
Rüsselhausen	92	—
Sailheim	6	—
Schäffersheim	231	3
Schirmbach	14	1
Schönbühl	20	2
Sechselbach	1	1
Standorf	5	2½
Stuppach	97	1
Uttingshof	12	3
Vorbachzimmern	429	1
Wachbach	353	3
Waldmannshofen	9	1
Weikersheim	512	2
Wermuthshausen	23	½
Hohenlohe Jartberg	5	½
Hohenlohe Langenburg und Kirchberg	43	—
Gutsherrschaft Adelsheim	8	9½
	7308	2

Oberamt Oehringen.

	Morg.	Vrtl.
Adolzfurt m. Concurrenz	162	½
Baum-Erlenbach m. Zuckermantel	21	2
Hornberg	14	2
Weinsbach	4	½
Einsbach	104	2
Eschelbach	136	1½
Forchtenberg	228	3
Kesselfeld mit Lindig	67	½
Hohenrein m. Pfaffenweiler	14	2
Langenbeutingen	110	3½
Schwöllbronn	23	1½
Michelbach	466	1
Möglingen	50	1½
Neuenstein	17	3
Oberohrn	108	—
Obersöllbach	91	1½
Oehringen	221	1
Unterohrn	11	2½
Ohrnberg	140	2
Pfadelbach m. Concurrenz	345	3
Sindringen	124	½
Untersteinbach	75	1
Mittelsteinbach	2	3½
Bühl	4	1
Rangen	50	½
Harsberg	15	¼

	Morg.	Vrtl.
Heuholz	64	½
Oberhöfen	15	2
Unterhöfen	1	3½
Hinter-Espich	2	2½
Waldenburg m. Streithof	22	1
Westernbach	15	2½
Wendischenbach	71	3½
Verrenberg	202	1½
Eichbach	17	1
	3025	3½

Oberamt Schorndorf.

	Morg.	Vrtl.
Schorndorf	441	—
Aichelberg	103	3
Aspergle	39	—
Beutelspach	406	—
Birkenweisbach	8	2
Buhlbronn	17	—
Gernistetten m. Höfen	326	—
Grunbach mit Hof	322	—
Heubersbronn	147	—
Hebsack	138	1
Kottweil	12	1
Kreewinkel	20	1
Mannshaupten	5	2
Mezlinsweiler	39	—
Miedelspach	79	—
Neklingsberg	42	1
Oberurbach mit Höfen	348	1
Rohrbronn	46	—
Schnaith	312	—
Steinerberg	84	2
Streich	13	1
Schornbach	78	3
Unter-Urbach	102	—
Weiler	62	3
Winterbach	336	—
	3530	1

Oberamt Welzheim.

	Morg.	Vrtl.
Michelau	38	½
Mittelschlechtbach	1	—
Oberschlechtbach	5	—
Mannenberg	—	2
Oberndorf	58	1
Eichenbachhof	2	3½
Pluderhausen	116	½
Pluderwiesenhof	1	2
Grauhaldenhof	—	2
Königsberghof	2	2
Rudersberg	92	1½
Klaffenbach	14	1
Waldenstein	11	—
Zumhof	30	½
Lindenthal	31	2
Unterschlechtbach	81	2
Vogelhof	3	—
Waldhausen	54	1
	543	2½

Zusammenstellung.

Neckarkreis.

	Morg.	Vrtl.
Baknang	703	3
Beßigheim	5062	—
Böblingen	34	1
Brakenheim	5534	2½
Cantstadt	4859	2
Eßlingen	1849	—
Heilbronn	3830	—
Leonberg	692	1
Ludwigsburg	2362	2½
Marbach	4178	3
Maulbronn	2991	2½
Neckarsulm	2673	3
Stuttgart	3383	½
Vaihingen	3122	1
Waiblingen	3633	1½
Weinsberg	4582	2½
	49493	2

Schwarzwaldkreis.

	Morg.	Vrtl.
Herrenberg	656	—
Neuenbürg	590	2½
Nörtingen	972	2½
Reutlingen	1078	—
Rottenburg	973	2
Tübingen	855	1
Urach	1052	1½
	6178	1½

Donaukreis.

	Morg.	Vrtl.
Göppingen	11	—
Kirchheim	1307	2
Ravensburg	424	—
Tettnang	940	2½
	2683	½

Jaxtkreis.

	Morg.	Vrtl.
Gerabronn	755	2½
Hall	295	—
Künzelsau	3664	—
Mergentheim	7308	2
Oeheringen	3025	3½
Schorndorf	3530	1
Welzheim	543	2½
	19122	3½

Summarum.

77477 Morgen. 3½ Viertel.
und zwar:

	Morg.	Vrtl.
Neckarkreis	49493	2
Schwarzwaldkreis	6178	1½
Donaukreis	2683	½
Jaxtkreis	19122	3½
	77477	3½

Uebersicht
über
den Flächengehalt der Weinberge und des Weinmost-Erzeugnisses
von 1827 bis 1835 in dem Königreiche Würtemberg.

A. Flächengehalt der Weinberge.

Cameralamts-Bezirke.	Zahl der Orte.	Morgenzahl der Weinberge	
		im Ertrag stehend.	nicht im Ertrag stehend.
I. Neckar-Kreis.			
A. Staats-Cameralämter.			
Backnang	24	602¼	145
Bietigheim	8	1227	562
Brackenheim	20	3063	1503
Canstatt	10	2585	603
Eßlingen	10	2561	325½
Groß-Bottwar	18	2009	691
Güglingen	13	675	573
Gundelsheim	9	412½	113¾
Heilbronn	13	2427¾	1158
Leonberg	6	645⅛	286⅞
Ludwigsburg	9	1192	511½
Marbach	14	1637	687½
Maulbronn	12	1227	885¾
Murrhardt	2	13	8$\frac{14}{16}$
Nellingen	5	105⅝	33⅜
Neunstadt	16	1549	691
Stuttgart	5	2560	545
Vaihingen	12	1572	921
Waiblingen	12	1255	248
Weil im Schönbuch	3	94	40
Weinsberg	29	3461½	1240¼
Wiernsheim	7	433	427
B. Hof-Kameralämter.			
Freudenthal	9	1225	586
Lauffen	11	2162	810
Stammheim	6	523¾	287¾
Stetten	6	1551	417
Winnenden	16	1014	335
Summa des Neckar-Kreises	305	37782⅝	14628⅛

Cameralamts-Bezirke.	Zahl der Orte.	Morgenzahl der Weinberge, im Ertrag stehend.	Morgenzahl der Weinberge, nicht im Ertrag stehend,
II. Schwarzwald-Kreis.			
Herrenalb	1	50	2
Lustnau	5	$157\frac{1}{8}$	$64\frac{5}{8}$
Neuenbürg	5	350	228
Neuffen	19	$871\frac{3}{4}$	$268\frac{3}{4}$
Pfullingen	7	$1068\frac{3}{8}$	$150\frac{1}{8}$
Rottenburg	11	$559\frac{7}{8}$	$370\frac{3}{8}$
Tübingen	14	$1077\frac{1}{2}$	$837\frac{1}{8}$
Tuttlingen	1	36	6
Urach	6	$649\frac{7}{8}$	$301\frac{7}{8}$
Summe des Schwarzwald-Kreises	69	$4819\frac{1}{8}$	$2561\frac{7}{8}$
III. Jaxt-Kreis.			
Beutelsbach	6	1751	$191\frac{1}{2}$
Creglingen	28	3124	$382\frac{1}{8}$
Hall	13	$175\frac{1}{2}$	$432\frac{1}{2}$
Lorch	2	188	11
Mergentheim	27	$4137\frac{1}{4}$	$937\frac{1}{4}$
Oehringen	30	$2648\frac{5}{8}$	$556\frac{1}{4}$
Schönthal	53	$3857\frac{1}{4}$	$951\frac{3}{4}$
Schöndorf	27	2603	520
Summe des Jaxt-Kreises	186	$18484\frac{5}{8}$	$3982\frac{3}{8}$
IV. Donau-Kreises.			
Friedrichshafen	8	289	$21\frac{14}{16}$
Göppingen	2	$13\frac{1}{8}$	$13\frac{1}{2}$
Kirchheim	14	$889\frac{3}{4}$	290
Tettnang	10	$606\frac{5}{8}$	15
Weingarten	2	310	10
Wiesensteig	2	54	$7\frac{1}{4}$
Summe des Donau-Kreises	38	$2162\frac{1}{2}$	$357\frac{10}{16}$
	598	$63248\frac{7}{8}$	21530
		$84778\frac{7}{8}$	

A u s z u g

aus den

würtembergischen Jahrbüchern für vaterländische Geschichte, Geographie, Statistik und Topographie von Memminger. Jahrgang 1835. 1s Heft.

Ergebnisse der Weinlese im Herbst 1835. (Nach offiziellen Quellen.)

A. Ergebnisse des Herbstes.

1, Areal der Weinberge.

Von der Fläche der Weinberge, welche sich in Vergleichung mit den Angaben von früheren Jahren ziemlich gleich geblieben ist, und im Ganzen 84,522$\frac{1}{8}$ Morgen oder 4$^{6}/_{10}$ Q. M. beträgt, kommen auf den

	im Ertrag.	nicht im Ertrag.		
Neckarkreis	38,104.	14,263$\frac{1}{4}$	oder ca.	$\frac{1}{4}$.
Schwarzwaldkreis	4,875$\frac{7}{8}$.	2,591$\frac{1}{2}$	—	$\frac{1}{3}$.
Jaxtkreis	18,294$\frac{1}{4}$.	3,893$\frac{3}{4}$	—	$\frac{1}{6}$.
Donaukreis	2,166$\frac{5}{8}$.	332$\frac{7}{8}$	—	$\frac{1}{8}$.
	63,440$\frac{6}{8}$.	21,081$\frac{3}{8}$	oder ca.	$\frac{1}{4}$.
	84,522$\frac{1}{8}$ M.			

Von den 8 natürlichen Weinbaubezirken des Landes haben eine Weinbergfläche von

	im Ertrag.	nicht im Ertrag.		
Das obere Neckarthal und die Alptraufe	5,562$\frac{1}{8}$.	2,676$\frac{3}{8}$	oder	$\frac{1}{3}$.
Das untere Neckarthal	23,917$\frac{2}{8}$.	7,579$\frac{2}{8}$	—	$\frac{1}{3}$,
Das Remsthal	8,263$\frac{4}{8}$.	1,629	—	$\frac{1}{6}$.
Das Enzthal	6,863.	3,854$\frac{4}{8}$	—	$\frac{1}{3}$.
Das Zabergau	3,741.	1993.	—	$\frac{1}{3}$.
Das Kocher- und Jaxtthal	6,556$\frac{4}{8}$.	1,981$\frac{1}{4}$.	—	$\frac{1}{4}$.
Das Tauberthal	7,301$\frac{2}{8}$.	1,305$\frac{1}{8}$.	—	$\frac{1}{8}$.
Die Bodenseegegend	1,236.	62.	—	$^{1}/_{20}$.
	63,440$\frac{6}{8}$ M.	21,081$\frac{3}{8}$ M.		
	84,522$\frac{1}{8}$ M.			

II. Ertrag der Weinberge.

a. Im Ganzen.

Die im Ertrage stehenden Weinberge gaben 330,448 $^{15}/_{16}$ Eimer. Es kommeu also auf 1 Morgen der Weinbergfläche überhaupt 3 Eimer 14 Imi, auf 1 Morgen der im Ertrage stehenden Weinberge 5 Eimer 3 Imi.

In den 8 natürlichen Bezirken wurden von den im Ertrage stehenden Weinbergen gewonnen:

	Ertrag.	Durchschnittsertrag auf 1 Morgen. der im Ertr. steht.	der ganzen Fläche
Im obern Neckarthal und der Alptraufe	35,592 $^{3}/_{16}$.	6 $^{0}/_{16}$.	4 $^{5}/_{16}$.
Im unteren Neckarthal	131,846 $^{4}/_{16}$.	5 $^{8}/_{16}$.	4 $^{3}/_{16}$.
Im Remsthal	36,247.	4 $^{6}/_{16}$.	3 $^{10}/_{16}$.
Im Ensthal	38,627.	5 $^{10}/_{16}$.	3 $^{9}/_{16}$.
Im Zabergau	25,130.	6 $^{11}/_{16}$.	4 $^{6}/_{16}$.
Im Kocher- und Jaxtthal	27,028,	4 $^{2}/_{16}$.	3 $^{2}/_{16}$.
Im Tauberthal	24,863 $^{4}/_{16}$.	3 $^{6}/_{16}$.	2 $^{14}/_{16}$.
In der Bodenseegegend	11,114 $^{8}/_{16}$.	8 $^{15}/_{16}$.	8 $^{8}/_{16}$.

Den höchsten Durchschnitts-Ertrag gewährten demnach, sowohl in Vergleichung mit der im Ertrag stehenden, als insbesondere auch mit der ganzen Fläche, die Gegenden am Bodensee, den geringsten die an der Tauber, dem Kocher und der Jaxt.

b. Ertrag im Einzelnen.

Der höchste Ertrag von einzelnen Grundstücken wurde erzielt: in Hohenhaslach aus 1 Vrtl. 7 Eimer, pr. Morgen also 28 Eimer; in Eberstadt aus 2 Vrtl. 10 Eimer, pr. Morgen 20 Eimer; in Neuhausen an der Erms aus 1 Vrtl. 5 Eimer, pr. Morgen 20 Eimer; in Friedrichshafen aus 1 Morgen 19 Eimer.

III. Verkauf unter der Kelter und Preise.

Von dem ganzen Ertrag von 330,448 $^{15}/_{16}$ Eimer wurden

a) unter der Kelter verkauft 199,419 Eimer 4 Imi oder 60⅓ pCt.

b) nicht verkauft und eingekellert wurden 131,029 Eimer od. 39⅔ pCt.

Der Durchschnittspreis von 1 Eimer war 15 fl. 22 kr. in den 8 natürlichen Bezirken: im oberen Neckarthal und an der Alp 13 fl. 5 kr., im unteren Neckarthal 18 fl. 21 kr., im Remsthal 17 fl. 20 kr., im Enzthal 15 fl. 15 kr., im Zabergau 12 fl., im Kocher- und Jaxtthal 15 fl. 40 kr.,, im Tauberthal 14 fl. 30 kr., am Bodensee 16 fl. 45 kr. Die bekannteren Weinorte hatten folgende Preise:

	höchster.	mittlerer.	niedrigster.
Uhlbach	38 fl.	30 fl.	22 fl.
Untertürkheim	44	32	20
Fellbach	44	22	18
Kleinbottwar	34	26	16
Korb	24	21½	18
Besigheim	33	19½	14
Mundelsheim	39	20	14
Kleinheppach	36	30	27
Roßwaag	30	25	20

	höchster.	mittlerer.	niedrigster.
Verrenberg	25 fl.	17 fl.	11 fl.
Markelsheim	26	22	18.

Die Gutsherrschaft von Weiler bei Weinsberg erlöste aus ihrem Ausstich-Weinmost 75 fl.; ähnliche Preise wurden auch anderwärts aus Rißling und anderem vorzüglichen Gewächs erlöst.

Die geringsten Preise kommen vor in Ailingen (am Bodensee) 4 fl. 57 kr. Glems (bei Urach) 5 fl. u. s. f.

IV. Geldwerth des ganzen Weinertrags.

a) Im Allgemeinen.

Nach den mittleren Verkaufspreisen der natürlichen Bezirke stellt sich der Geldwerth des Weinmost-Ertrages vom ganzen Lande auf 5,277,520 fl. 41 kr., und zwar:

im obern Neckarthal und Alp	465,664 fl.	27 kr.
im unteren Neckarthal	2,284,199	7
im Remsthal	628,281	20
im Enzthal	627,688	45
im Zabergau	301,560	—
im Kocher- und Jaxtthal	423,450	25
im Tauberthal	360,517	7
in der Bodenseegegend	186,159	30.

Wie übrigens aus verschiedenen Gründen der Weinertrag höher anzunehmen seyn dürfte, als er angegeben ist, wurde schon bei den Ergebnissen des Herbstes 1834 (W. Feb. 1833. Heft 2. S. 434) gezeigt. Fast möchte man annehmen, daß dießmal auch die Mittelpreise in den kameralamtlichen Notizen und der daraus gezogene Durchschnittspreis von 15 fl. 21 kr. unter der Wirklichkeit seyen und man hat um so mehr Grund zu dieser Annahme, als um die ganz niedrigen Preise nur sehr gerinne Qualitäten in den ersten Tagen der Weinlese verkauft worden sind. Man wird daher den Geldwerth des Weinertrags von 1835 nicht zu hoch anschlagen, wenn man ihn in runder Summe zu sechs Millionen Gulden annimmt.

b) Ertrag eines Morgens in Geld.

Der Geldwerth des Rohertrages von 1 Morgen Weinberg im J. 1835 stellt sich nach dem Vorausgeschickten, ohne Nebennutzungen,

a) von 1 Morg. im Ertrag mit 5 Eimer 3 Imi à 15 fl. 22 kr. auf 79 fl. 33 kr.

b) von 1 Morg. überhaupt mit 3 Eimer 14 Imi auf 59 fl. 35 kr.

Unter Zugrundlegung der mittlern Verkaufspreise stellt sich der Rohertrag eines Morgens

	der im Ertrag stehenden.		der ganzen Weinbergfläche.	
im obern Neckarthal	83 fl.	25 kr.	56 fl.	26 kr.
im untern Neckarthal	95	25	72	40
im Remsthal	75	50	62	50
im Enzthal	91	24	57	53
im Zabergau	80	15	52	30
im Kocher- und Jaxthal	64	38	48	55
im Tauberthal	48	57	41	42
in der Bodenseegegend	149	43	142	23

Den höchsten Rohertrag gewähren demnach die Gegenden am Bodensee, das untere Neckar- und das Remsthal, den geringsten das Tauberthal.

B. Vergleichung mit früheren Jahren.

Der Jahrgang 1835 ist in Beziehung auf Quantität seit 1827 der höchste im Ertrag, blos die Jahrgänge 1828 und 1834 kommen ihm gleich. Dagegen stand er hinsichtlich des Verkaufes unter der Kelter, gegen den von 1834 um 4,175 Eimer zurück, obgleich sein Ertrag um 30,000 Eimer höher war. In Beziehung auf den Preis steht er mit Ausnahme der Jahrgänge 1828 und 1829 gegen alle übrigen zurück.

Höhen-Bestimmungen

mehrerer

Weinbaugegenden Würtembergs mit Bemerkungen über geographische Verhältnisse.

Von Schübler.

Nach den würtembergischen Jahrbüchern von 1832 IIs Heft.

Orte.	Standpunkt.	Höhe über benachbarte Flüsse. Pariser Schuh.	Höhe über dem Meere. Pariser Schuh.
	Oberamt Stuttgart.		
Stuttgart.	Rensburg hinter der Silberburg (Keupergyps inv.)	402	1071
	Kriegsberge bei Stuttgart (Keupermergel inv.)	308	973
	Feuerbacher-Haide, höchster Punkt derselben (quarzreicher Keupersandstein	597	1266
Gaisburg.	am Neckarthal (weißer grobkörniger Keupersandstein inv.)	117	786
Degerloch.	Erdfläche am Ritter (Liaskalk.)	772	1441
	Formationsgrenze zw. Keuper und Lias an dem Steinbruch zwischen Degerloch und Mähringen und Kaltenthal (quarzreiche Conglomeration, Fossilien, Zähnen von Fischen und Reptilien).	652	1321
	Oberamt Canstadt.	Hohe über den Neckar bei Mühlhausen.	
Mühlhausen.	Niveau des Neckars (Muschelkalk)		652
Münster.	(Süßwasserkalk) inv.	13	665
Cannstadt.	Niveau unter der Brücke	17	669
Untertürckheim	Neckar-Niveau am Anfang der Markung v. Obertürkheim (Keupermergel und Gips) inv.	42	694

Orte.	Standpunkt.	Höhe über benachbarte Flüsse. Pariser Schuh.	Höhe über dem Meere. Pariser Schuh.
	Oberamt Canstadt.	Höhe über den Neckar bei Mühlhausen.	
	oberhalb des Orts am Fuße des Rotenbergs an der Formations-grenze zwischen Muschelkalk u. Keuper.	181	833
Obertürkheim.	Neckar-Niveau (Keupermergel) inv.	48	700
Stetten.	Erdfläche am Ochsen (Keuper)	159	811
Uhlbach.	Niveau des Uhlbachs an der Kirche (Keuper)	238	890
Feldbach.	Erdfläche am Löwen (Keupergyps)	307	959
Rotenberg.	Erdfläche am Wirthshaus (Keupermergel)	510	1162
	Catharinen-Linde ohnweit Uhlbach (weißer und grobkörniger (Keupersandstein)	779	1431
	Oberamt Eßlingen.	Höhe über den Neckar bei Eßlingen.	
Eßlingen.	Niveau des Neckars bei der Brücke unter den Wehren (Keupermergel) inv.	—	719
	Eßlinger Burg, Erdfläche am Fuße der Wohnung des Hochwächters an einem alten Thurm (Keupermergel)	212	931
Plochingen.	Niveau des Neckars bei der Brücke	53	772
	Ebershalde bei Eßlingen in der Nähe der St. Leonhardskirche (kalkreicher dichter Keupersandstein)	385	1104
	Oberamt Waiblingen.		
Waiblingen.	Niveau der Rems unter dem Wehre der Bürgermühle (Muschelkalk)	—	691
Winnenden.	Niveau des Bachs unter der steinernen Brücke auf der Straße nach Stuttgart (Muschelkalk)	161	852
Korb.	Am obern Ende des Orts an den ersten Weinbergen (schiefriger Keupermergel zum Theil von schwärzlicher Farbe)	268	959
	Korberkopf obere Grenze der bessern Weinberge (Keupersandstein)	515	1206
Buoch.	Erdfläche am Pfarrhaus (Keuper hie und da schon mit Liaskalk bedeckt)	966	1557

Orte.	Standpunkt.	Höhe über benachbarte Flüsse. Pariser Schuh.	Höhe über dem Meere. Pariser Schuh.
	gebieten des Neckars und der Sulm auf der Landstraße nach Heilbronn (Keupersandstein)	Höhe über die Sulm bei Weinsberg. 288	786
	Weibertreue, höchster Punkt der Erdfläche der Ruinen der Burg an dem sogenannten Mantel (Keupersandstein)	388	886
Löwenstein.	Am Fuße der Ruine der Burg (blaulich grauer Steinmergel der Keuperformation mit Feuerstein und weiß und röthlichem Calcedon)	822	1320
	Oberamt Heilbronn.		
Heilbronn.	Niveau des Neckars unter der Hauptbrücke am Brückenthor (Neckargerölle auf Muschelkalk aufliegend)	Höhe über den Neckar bei Heilbronn. —	490
	Wartberg am südlichen Abhang des Bergs an den letzten Weinbergen am Anfang des Waldes (feinkörniger gelblichgrauer Keupersandstein, gegen 30' tiefer Gyps)	394	884
	Oberamt Neckarsulm.		
Neckarsulm.	Niveau der Sulm am Weg nach Kocherdorf nicht weit von ihrem Einfluß in den Neckar (Muschelkalk)	Höhe über den Neckar bei Eberbach. 120	473
	Scheuerberg bei Neckarsulm (Keupersandstein am Abhang Keupermergel und Gyps)	610	963
Siglingen.	Niveau der Jaxt unter der Brücke (blauer dichter Muschelkalk mit Ammonites nodosus)	168	521
Neuenstadt.	Niveau des Kochers bei der Brücke (Muschelkalk)	139	492
Jaxthausen.	Niveau der Jaxt (Muschelkalk)	260	613
	Oberamt Oehringen.	Höhe über den Kocher.	
Oehringen.	Erdfläche am Löwen (Muschelkalk)	135	741
	Oberamt Künzelsau.	Höhe über der Jaxt bei Berlichingen.	
Schönthal.	Niveau der Jaxt unter der Brücke (Muschelkalk)	14	645
Bieringen.	Niveau der Jaxt unter der Brücke	38	669
Künzelsau.	Niveau des Kochers (Muschelkalk)	54	663

Orte.	Standpunkt.	Höhe über benachbarte Flüsse. Pariser Schuh.	Höhe über dem Meere. Pariser Schuh.
	Oberamt Mergentheim.	Höhe über die Tauber bei Wertheim.	
Mergentheim.	Niveau der Tauber (Muschelkalk und Gyps)	224	590
	Oberamt Hall.		
Hall.	Niveau des Kochers über dem großen Wehr bei Hall nivellirt gegen Wilhelmsglück (Muschelkalk)	Höhe über den Kocher. —	859
	Oberamt Schorndorf.	Höhe über der Rems bei Grunbach.	
Grunbach.	Niveau der Rems (Muschelkalk)	—	701
Schorndorf.	Niveau der Rems unter der Brücke vor dem Thor gegen Welzheim (Keuper)	73	774
Unterurbach.	Erdfläche am Wirthshaus	110	811
Beutelsbach.	Erdfläche am Pfarrhaus am Schweizerbach (Keuper)	57	758
	Obere Weinbaugrenze zwischen Grumbach und Burg (Keupermergel)	533	1232

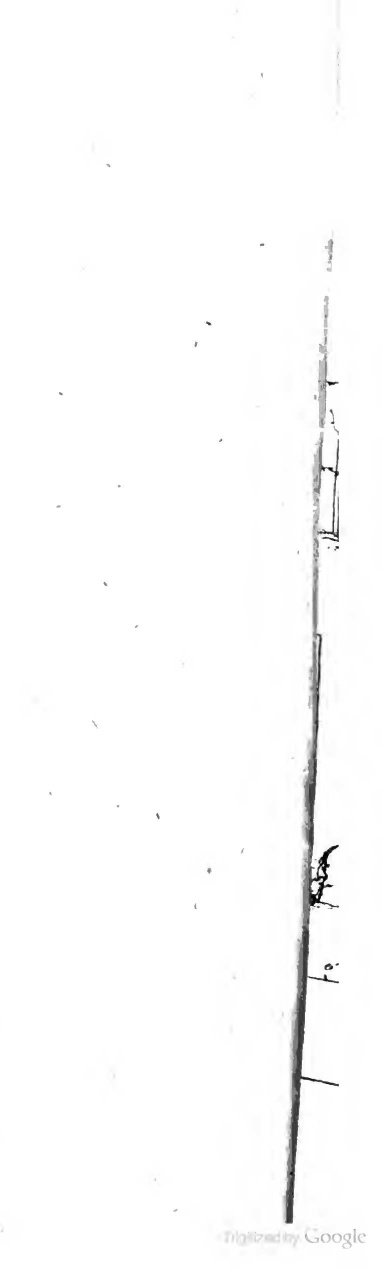
Verzeichniß der Figuren.

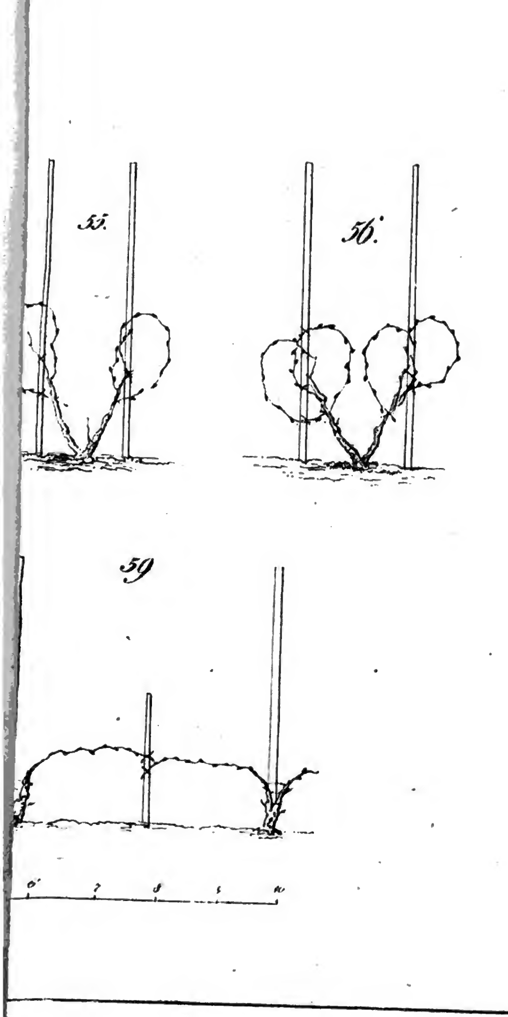
Orte.	Standpunkt.	Höhe über benachbarte Flüsse. Pariser Schuh.	Höhe über dem Meere. Pariser Schuh.
	Oberamt Ludwigsburg.	Höhe über den Neckar bei Neckarwaihingen.	
Neckarwaihingen.	Niveau des Neckars an der Schiffbrücke	—	605
Schwieberdingen.	Niveau der Glems (Muschelkalk)	164	769
Zuffenhausen.	Erdfläche am Pfarrhaus (obere dolomitische Schichten des Muschelkalks)	206	811
Stammheim.	Erdfläche (Muschelkalk)	391	996
	Oberamt Vaihingen.	Höhe über der Enz.	
Enzwaihingen.	Niveau der Enz unter der steinernen Brücke in der Nähe der Stadt (Muschelkalk)	—	623
Vaihingen.	an der Enz. Erdfläche des Markts an der Krone	28	651
	Roßwager Höhe bei Illingen (feinkörniger gelblich grauer Sandstein, an der Formationsgrenze zwischen Keuper und Muschelkalk)	397	1020
	Oberamt Maulbronn.	Höhe über der Enz bei Durmenz.	
Durmenz.	Niveau der Enz unter der Brücke (Muschelkalk)	—	707
	Eilfinger Hof Niveau des Sees südlich von den Eilfinger Weinbergen (Keupermergel)	30	737
	Oberamt Brackenheim.	Höhe über Niederhofen.	
Ochsenbach.	am Steg über den Kirbach	160	788
	Michelsberg Erdfläche (Keuper)	553	1181
	Tripstrill am südlichen Fuße des Michelbergs	340	968
	Oberamt Beßigheim.	Höhe über den Neckar.	
Laufen.	Niveau des Neckars an der Zabermündung (Muschelkalk)	—	514
	Erdfläche am Fuße der Kirche (Muschelkalk)	85	599
Bessigheim.	Niveau des Neckars an der Enzmündung (Muschelkalk)	48	562
	Erdfläche im höhern Theil des Orts am Helferatshaus (Muschelkalk)	133	647
	Schalkstein bei Beßigheim. Erdfläche des alten Schlosses (Muschelkalk)	233	747

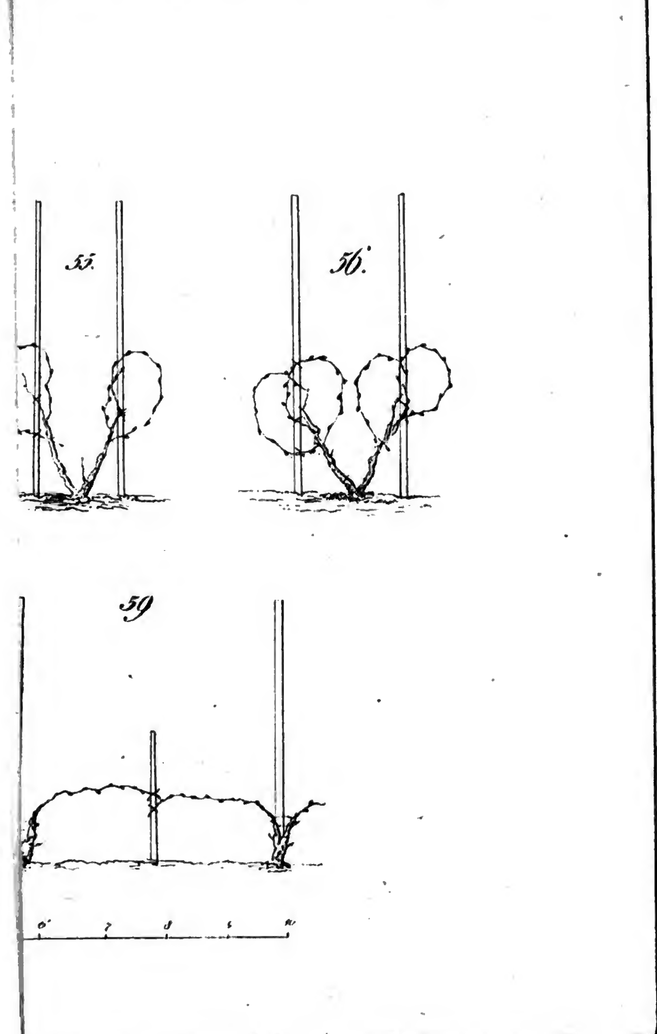
Orte.	Standpunkt.	Höhe über benachbarte Flüsse, Pariser Schuh.	Höhe über dem Meere. Pariser Schuh.
	Husarenhof südlich von Beßigheim (Muschelkalk)	Höhe über den Neckar. 302	816
	Warte bei Bessigheim am Fuße des alten Thurms auf den Anhöhen südlich von Bessigheim	311	825
	Neckarhalde beim Hörnle (Plateau des Muschelkalks dieser Gegend)	407	921
Bietigheim.	Niveau der Enz (Muschelkalk)	61	575
Großingersheim.	Erdfläche an der Kirche (Muschelkalk)	131	645
Kleinigersh.	Erdfläche an der Kirche	365	879
Bönigheim.	Niveau der Wette am Einfluß des Bachs (Muschelkalk)	178	692
Ilsfeld.	Niveau des Bachs bei der Bauernbrücke (Muschelkalk)	238	752
	Formationsgrenze zwischen Muschelkalk und Keuper bei Ilßfeld	273	787
	Oberamt Marbach.	Höhe über die Murr bei Marbach.	
Marbach.	Niveau der Murr unter der Brücke gegen 100 Schritte über der Mündung der Murr in den Neckar (Muschelkalk)	—	595
	Erdfläche am Thurm der Alexanderskirche (der Thurm selbst ist bis zum Knopf 184 w. Schuh hoch)	95	690
Pleidelsheim.	Erdfläche an der Kirche	7	602
Oberstenfeld.	Erdfläche der Straße Wirthshaus zum Löwen	27	622
	Lichtenberg bei Oberstenfeld	534	1229
	Ottmarsheimer Kelter bei Bessigheim der benachbarte Käsberg liegt 80 — 100 Schuhe tiefer	370	965
Winzerhausen.	Erdfläche am Pfarrhaus	216	811
	Wonnenstein bei Winzerhausen, Erdfläche (Keuper)	525	1120
	Langhansburg bei Beilstein, Erdfläche des Signalplatzes (Keupersandstein)	420	1050
	Oberamt Weinsberg.	Höhe über die Sulm bei Weinsberg.	
Weinsberg.	Niveau der Sulm unter der steinernen Brücke in der Nähe des Orts (Keupermergel)	—	498
	Wasserscheide zwischen den Fluß-		

Würtemberg von 1827 bis 183[illegible]

der Kelter.	Kocher- und Jartthal. Gesammt-Wein-Ertrag.	Mittel-Preis.	Verkauf unter der Kelter.	Tauberthal. Gesammt-Wein-Ertrag.	Mittel-Preis.	Verkauf unter der Kelter.	…he. Verkauf unter der Kelter.	Erlös nach Mittel-Preisen.
er.	Eimer.	fl.	Eimer.	Eimer.	fl.	Eimer	Eimer.	fl.
334	21746	15	14079	14224	$20\frac{1}{2}$	349	127270	2574035
123	24390	$9\frac{2}{9}$	13949	20947	$8\frac{1}{4}$	282	179407	2216371
93	5993	$7\frac{8}{60}$	3346	4539	$6\frac{49}{50}$	31	52213	589013
50	5024	28	2775	5389	23	102	35597	1101044
80	7853	33	5119	3195	30	804	56754	1972116
09	6233	$26\frac{2}{3}$	3118	4038	$25\frac{3}{4}$	933	69914	2078965
43	12401	17	6578	9718	13	1907	104813	2049701
47	25537	31	15816	22012	32	6697	103594	6573683
	27028	$15\frac{2}{3}$	—	20863	$14\frac{1}{2}$	—	199419	3057758




55.
56.
59


55.
56.
59

